

Jablkové lívanečky

Počet porcí: 12

Doba přípravy: 20 minut

Postup přípravy

Na přípravu těsta oloupeme a nastrouháme jablka najemno. V míse smícháme směs na přípravu lívanečků, jablka a vodu. Vypracujeme hladké těsto a necháme 5 minut odstát. Na rozehřátou, olejem potřenou pánev nalijeme těsto a smažíme z obou stran dozlatova. Lívanečky podáváme teplé, posypané skořicovým cukrem.

Ingredience

- **Pitná voda nesycená** - 360 g
- **Lívanečky 250 g** - 250 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 48 g
- **Olej slunečnicový** - 7 g
- **Jablka červená** - 180 g

