Recept na mákovo-limetkové lívanečky s bezovým sirupem

(Vytvoříte až 10 palačinek střední velikosti pro 2-3 osoby.)

Složení:

- 2vejce
- 120 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička jedlé sody
- 2 lžíce vanilkového cukru (cca 12 g)
- 30 g cukru
- kůra z jedné limetky (cca 1 lžíce)
- 125 ml podmáslí
- 2 lžíce máku (cca 20 g)
- trochu másla
- **Kitl Syrob Bezový**

K podávání:

- moučkový cukr na posypání
- čerstvé borůvky

Kitl®
ZDRAVÍ V LÁHVI

Příprava:

1. Vejce oddělte do 2 středně velkých mís na bílky a žloutky.
2. V první misce pomocí ručního mixéru ušlehejte z bílků sníh a dejte stranou.
3. Do druhé misky se žloutky přidejte mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, vanilkový cukr, cukr, limetovou kůru, podmáslí a mák. Promíchejte do hladka.
4. Přidejte sníh z bílků a opatrně promíchejte.
5. Na lívanečníku (případně na pánvi) vždy pro každý lívaneček rozehřejte trochu másla. Poté nalijte těsto a osmažte z obou stran.
6. Podáváme s čerstvými borůvkami a **Bezovým Syrobem Kitl**. Lívanečky pocukrujte dle chuti.

Tento recept najdete také na stránkách Kitl - https://www.kitl.cz/recepty/recepty-1/makovo-limetkove-livanecky-s-bezovym-sirupem/

Kitl®
ZDRAVÍ V LÁHVI