Americké lívance

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 ks	větší vejce
špetka	sůl
170 g	hladká mouka
1/2 lžíce	prášek do pečiva
350 ml	mléko
1 lžíce	krupicový cukr
	máslo nebo olej na smažení
	med nebo javorový sirup na přelití



Postup přípravy

V míse si rozšleháme vejce se špetkou soli a přidáme k nim přesátou hladkou mouku s práškem do pečiva, mléko a cukr. Vše smícháme a vznikne mám hustější těsto. Poté si na pánvi rozehřejeme máslo nebo olej, na který vlijeme trochu těsta. Osmažíme z obou stran, dokud nebude mít lívanec zlatavou barvu. Po osmažení klademe lívance na talíř na sebe, navrch položíme kousek másla a ještě horké poléváme medem nebo javorovým sirupem.