Matcha tea lívance

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

2 ks	vejce
5 lžic	cukr krupice
2 lžíce	olej
1/4 hrnku	mléko
1 hrnek	hladká mouka
špetka	sůl
1 a 1/2 lžíce	práškový zelený čaj matcha tea
	ovoce a javorový sirup či med (na ozdobu)



Postup přípravy

Oddělíme žloutky od bílků, každé do jedné mísy. Bílky vyšleháme do měkkého sněhu, přidáme 3 lžíce cukru a vyšleháme dotuha. K žloutkům přisypeme zbylý cukr a vyšleháme do pěny. Přidáme olej a mléko a promícháme. Ke směsi prosejeme hladkou mouku společně se solí a matcha tea, znovu zamícháme. Nakonec lehce stěrkou vmícháme vyšlehaný sníh. Na rozpálenou pánev kápneme pár kapek oleje a mašlovačkou rozetřeme. Naběračkou tvoříme menší kolečka a pečeme asi 2 minuty z obou stran, dokud povrch lehce nezezlátne. Lívanečky naskládáme na talíř, kde můžeme dozdobit ovocem a polít javorovým sirupem či medem.