Tvarohové lívanečky

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

210 g	tvarohový Papánek Ranko popř. jiný smetanový tvarohový krém
200 ml	mléko
2 ks	vejce
špetka	sůl
trochu	vanilkový extrakt
pár kapek	stévie (nebo jiné sladidlo)
1 hrnek (150 g)	hladká mouka (špaldová či klasická pšeničná)
1/2 sáčku	prášek do pečiva
	olej na opečení
	zdobení podle chuti (marmeláda apod.)



Postup přípravy

Do nádoby na šlehání dáme Papánky (popř. tvaroh), mléko, vejce, sůl, vanilkový extrakt a stévii (nebo jiné sladidlo). Ručním šlehačem rozmícháme do hladkého těsta. Postupně přisypeme za stálého míchání i mouku s práškem do pečiva. (Těsto by mělo být husté jako těsto na lívance, ne řídké jako na palačinky.) Ze připraveného těsta tvoříme lívanečky, které pečeme na pánvi na oleji. Hotové lívanečky ozdobíme podle chuti a ihned podáváme.

Poznámka: *Místo Papánků můžeme použít tvaroh ve vaničce a trošku mléka.*