

RECEPT

Banánové lívance s pomazánkou Nutella®

Střední

25 Min.



SUROVINY

NA 6 PORCÍ

- 1 hrnek (180 ml) celozrnné mouky
- 1/2 hrnku (125 ml) velmi jemných ovesných vloček
- 1/2 hrnku (125 ml) hladké mouky
- 1 a 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 2 vejce
- 1 hrnek (250 ml) podmáslí
- 1 hrnek (250 ml) nízkotučného mléka
- 2 lžíce (30 ml) hnědého cukru
- 1 lžička (5 ml) vanilkového extraktu
- 1/3 hrnku (80 ml) pomazánky Nutella®
- 2 banány nakrájené na plátky



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP

- 1 Ve větší míse promíchejte celozrnnou mouku, vločky, mouku a prášek do pečiva. V menší misce prošlehejte vejce, podmáslí, mléko, hnědý cukr a vanilku, dokud se cukr nerozpustí.
- 2 Nalijte vaječnou směs do moučné a míchejte, dokud se nespojí.
- 3 Pánev postříkejte olejem ve spreji, zahřejte ji a lžící na ni dávejte malé hromádky těsta (přibližně 2 až 3 polévkové lžíce). Smažte, dokud se na okraji lívanců neobjeví malé bublinky a povrch nebude mírně suchý. Otočte je a osmažte z druhé strany, dokud nezezlátnou.
- 4 Každý lívanec potřete trochou pomazánky Nutella®. Na každý lívanec položte několik plátků banánů. Před podáváním naskládejte tři nebo čtyři lívance na sebe. Se sklenicí mléka nebo ovocným džusem chutnají nejlépe.

Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept

Vyzkoušejte náš recept na lahodné banánové lívance s pomazánkou Nutella® a vaše ráno bude ještě lepší!