

Jetelové lívance

Suroviny

Těsto

- 2 zralé banány
- 2 PL medu
- 2 šálky mandlové mouky
- 1 PL bramborového škrobu
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1/2 ČL soli
- 1/2 šálku vody
- 1 PL kokosového oleje
- 1 hrst květů červeného jetele

Ovocná omáčka

- 2 banány
- 1 šálek bobulí (maliny, borůvky, ostružiny nebo rybíz)

Postup

Těsto

1. Všechny suroviny kromě kokosového oleje a květů jetele vložíme do mixéru a rozmixujeme dohladka.
2. Z jetelových květů otrháme růžové kvítky a vmícháme je do těsta.
3. Na pání rozehřejeme kokosový olej a osmažíme malé lívance.

Ovocná omáčka

1. Banány a bobule vložíme do mixéru a rozmixujeme. Můžeme doplnit trochou vody, abychom dosáhly krémové konzistence.