Lívanečky z kefíru

Mouka hladká 500 g

Mouka celozrnná 500 g

Prášek do pečiva 20 g

Vejce 3 ks

Kefír 1500 ml

Cukr moučka 50 g

Sůl

Olej

Skořice mletá

Vanilkový cukr

Mouku prosejeme s práškem do pečiva, přidáme rozšlehaná vejce v kefíru, moučkový cukr a sůl. Vymícháme hladké těsto, které necháme chvíli odpočinout. Pánev vymažeme olejem, naběračkou nalijeme těsto a smažíme z obou stran dozlatova. Usmažené lívanečky posypeme skořicí smíchanou s vanilkovým cukrem.