

Ricottové lívance s javorovým máslem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

• **Na lívance:**

- Hladká mouka 225 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Cukr krupice 100 g
- Žloutek 4 ks
- Bílek 4 ks
- Podmáslí 375 ml
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Ricotta 200 g
- Borůvky 150 g

• **Javorové máslo:**

- Máslo - změkklé 80 g
- Javorový sirup 2 lžíce

• **Na posypání a polití:**

- Skořice mletá 1 lžička
- Cukr krupice 55 g
- Javorový sirup 4 lžíce
- Citron - měsíčky 4 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Na javorové máslo smíchejte změkklé máslo se sirupem a dejte do lednice.

Mouku, prášek do pečiva, cukr, žloutky, podmásli a vanilkový extrakt smíchejte v míse. Bílky našlehejte dotuha a pak je přidejte ke žloutkům. Vmíchejte i ricottu a borůvky. Pánev rozpalte na malém plameni, odeberte zhruba dvě lžíce směsi, dejte na pánev, rozprostřete do malého lívanečku a opečte 3-4 minuty z každé strany, aby se mírně nafoukl a zezlátl. Opakujte do spotřebování těsta.

Smíchejte 55 g cukru se skořicí, posypte jím lívanečky, polijte sirupem a servírujte s javorovým máslem a skrojky citronu.