

Rychlé lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kypřicí prášek 5 g
- mléko 4 dl
- cukr 2 lžíce
- vejce 3 ks
- hladká mouka 200 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku smícháme s kypřicím práškem a prosejeme.

Vše dáme do mísy a ručním šlehačem šleháme asi 3 minuty. Pak lívancové těsto necháme asi 5 minut odležet.

Zatím si rozpálíme lívanečník a vytřeme jej olejem. Z těsta smažíme zlatavé rychlé lívance. Rychlé lívance před podáváním potřeme rozehřátým máslem a sypeme skořicovým cukrem. Podáváme ihned.