

Lívance z podmáslí s borůvkami a javorovým sirupem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 200 g
- krupicový cukr 25 g
- prášek do pečiva 2 lžička
- jedlá soda 1.2 lžička
- podmáslí 500 ml
- mléko plnotučné 200 ml
- vejce 2 ks
- máslo 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smíchejte suché ingredience: mouku, cukr, kypřicí prášek a sodu. V jiné míse metličkou promíchejte podmáslí, mléko, rozšlehaná vejce a rozpuštěné máslo. Tekutou směs přelijte k suchým ingrediencím a vše promíchejte (asi jako těsto na muffiny, nemíchejte úplně dohladka, těsto může být s viditelnými hrudkami mouky).

Velkou lžící lijte těsto na rozpálený tuk v pánvi nebo lépe lívanečníku. Smažte asi dvě minuty, až se na povrchu vytvoří bubliny. Potom lívanec opatrně obraťte a smažte z další strany dvě minuty dozlatova. Podávejte teplé s borůvkami (nebo borůvkovou zavařeninou), přelité javorovým sirupem.

