

Medové lívanečky se skořicovým máslem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Podmáslí 250 ml
- Bílky 2 ks
- Žloutky 2 ks
- Citronová kůra 1 lžíce
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Máslo 25 g
- Med 60 ml
- Hladká mouka 160 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1.5 lžička
- Máslo na smažení 25 g
- **Na skořicové máslo**
- Změklé máslo 100 g
- Skořice 1.4 lžička
- Med 60 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Nejdřív si připravte skořicové máslo – použijte k tomu elektrický šlehač. Pořádně ušlehejte máslo, skořici a med; může to trvat klidně i pět minut – směs by měla být krásně krémová. Dejte stranou.

Pak zadělejte těsto na lívance: spojte podmásli, žloutky, citronovou kůru a vanilkový extrakt. Přidejte změkklé máslo a med a dobře promíchejte. Nakonec přisypte mouku a prášek do pečiva a důkladně promíchejte.

Bílky ušlehejte dotuha a opatrně zapracujte ke směsi z podmásli. Na másle pak z obou stran smažte lívanečky - každý zhruba ze dvou lžic těsta. Podávejte se skořicovým máslem.