

Medové lívance se skořicovým máslem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Med 60 ml
- Hladká mouka 160 g
- Podmáslí 250 ml
- Vejce - žloutky a bílky zvlášť 2 ks
- Najemno nasekaná citrónová kůra 1 lžíce
- Vanilkový extrakt 1 lžička

- Změklé máslo 25 g
- Máslo na smažení 25 g
- Kypřicí prášek do pečiva 4 lžička
- Změklé máslo 100 g
- Mletá skořice 4 lžička
- Med 60 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: USA

Počet porcí: 3

Postup:

Všechny suroviny na skořicové máslo si dáme do misky a šleháme ručním mixérem dokud nevznikne úplně hladká hmota. Může to trvat i 5 minut.

Do mísy dáme podmásolí, žloutky, citrónovou kůru a vanilkový extrakt. Přidáme máslo a med a dobře promícháme - nejlépe ručním mixérem. Pokud máslo nepůjde rozšlehat, dáme celou směs do mikrovlnky asi na 2 minuty a počkáme až se máslo roztopí. Přidáme mouku a prášek do pečiva a znovu zamícháme. Vyšleháme si sníh z bílků a jemně ho zapracujeme do těsta.