

Jogurtové lívanečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 250 g
- kypřicí prášek 1 balíček
- bílý jogurt 180 g
- mléko 280 ml
- přepuštěné máslo 1 lžíce
- smetana ke šlehání 1.2 kelímek
- sůl 1 špetka
- čerstvé ovoce 1 hrnek
- cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Mouku prosejte a smíchejte s kypřicím práškem a se špetkou soli. Poté ji rozmíchejte s jogurtem a mlékem na řidší těstíčko, ve kterém by neměly zůstat hrudky nerozmíchané mouky. Misku s těstem nechte pár minut odležet.

2

V lívanečníku v malém množství másla nebo oleje smažte z obou stran dozlatova jednotlivé lívanečky. Z uvedeného množství těsta by jich mělo vzniknout asi 12 kousků. Horké lívanečky skládejte na sebe,

aby se udržely teplé do doby, než osmažíte všechny.

3

Podávejte je se zakysanou smetanou smíchanou s dotuha ušlehanou šlehačkou, přelité ovocem, lehce povařeným s trochou cukru, a poprášené moučkovým cukrem.

Poznámka:

prášek do pečiva raději nahradte lžičkou vinného kamene
a přepuštěné máslo řepkovým olejem