

Lívanečky s malinami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 500 ml
- Droždí 20 g
- Cukr krupice 1 lžíce
- Hladká mouka 250 g
- Vejce 1 ks
- Kůra z citronu 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Šlehačka 1 balení
- Maliny 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do trochu vody dáme vlažného mléka, přidáme rozdrobené droždí, cukr, lžíci mouky, promícháme a necháme kynout.

Do zbylého mléka přidáme mouku, vykynutý kvásek, vejce, citronovou kůru a špetku soli. Umícháme těsto, přikryjeme je utěrkou a necháme asi 30 minut kynout.

Těsto lijeme malou naběračkou do olejem vymazaných důlků lívanečníků nebo na pánev. Po obou stranách pečeme dozlatova. Hotové lívance ozdobíme šlehačkou a malinami.