

Lívance bez kynutí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hrubá mouka 50 g
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 200 g
- Sůl 1 špetka
- Prášek do pečiva 5 g
- Mléko 4 dl
- Moučkový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku smícháme s kypřícím práškem a prosejeme. Vše dáme do misky a ručním šlehačem šleháme řibližně 3 minuty. Necháme cca 5 minut odpočinout. Rozpálíme pánev a na oleji smažíme dozlatova.