

Americké lívance

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 150 g
- Cukr 2 lžíce
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Vejce 1 ks
- Mléko 200 ml
- Olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Máslo 1 ks
- Malinový džem 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny suché suroviny dobře smícháme, v jiné nádobě rozmícháme vejce, mléko a olej. Směs s mlékem přidáme k suchým surovinám, ručním mixérem zpracujeme v hladké těsto, několik minut necháme nabobtnat. Na pánvi rozpustíme trochu másla nebo margarínu, vložíme po čtvrtce těsta a necháme při nízké teplotě opatrně péct (rychle ztmavnou). Otočíme, jakmile není vrchní strana už tekutá, a druhou stranu pečeme také dozlatova. K lívancům chutná obzvlášť dobře malinový džem.