

Zamilované lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Vejce 3 ks
- Plnotučné mléko 400 ml
- Vanilkový cukr 1 ks
- Pomeranče 2 ks
- Hladká pšeničná mouka 250 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Kozí sýr 80 g
- Vlašské ořechy 1 hrst
- Javorový sirup 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Vyšlehejte vejce s mlékem, cukrem a kůrou z pomeranče. Přidejte mouku a prášek do pečiva. Těsto nechte v chladu 20 minut odpočinout. Lívanečník zlehka vytřete olejem a smažte lívance z obou stran dozlatova. Mezitím oloupejte pomeranče a nakrájejte je na menší kousky. Hotové lívance ozdobte dílky pomeranče, nastrohaným sýrem, zasypte nadrcenými vlašskými ořechy a zalijte javorovým sirupem.