

Křupavé tvarohové lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Tvaroh 250 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 400 ml
- Hladká mouka 150 g
- Kukuřičné vločky 3 lžíce
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- **Na obalení**
- Moučkový cukr 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Nastrouhaná čokoláda 1 ks
- Kompotované ovoce 1 plechovka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Tvaroh rozmícháme s mlékem, přidáme žloutek, sůl a postupně posetou mouku. Vzniklé těsto necháme chvíli odpočinout. Pak do něj vmícháme ušlehaný sníh z bílků a kukuřičné vločky. Smažíme na přehřátém oleji po obou stranách. Ještě horké obalujeme ve směsi s moučkového a vanilkového cukru s nastrouhanou čokoládou. Obložíme ovocem a podáváme. Můžete přizdobit šlehačkou.