

Makové lívanečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Mléko 500 ml
- Droždí 20 g
- Moučkový cukr 50 g
- Hladká mouka 350 g
- Mletý mák 50 g
- Mletá skořice 1 lžička
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Vejce 2 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Malinová marmeláda 1 ks
- Šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z droždí, mléka a trochu cukru připravíme kvásek. Zbylé mléko smícháme s mákem, špetkou soli, zbylým cukrem, skořicí a žloutky. Do makové směsi přidáme vykynutý kvásek, mouku a vyšleháme sníh z bílků. Lehce vymícháme a necháme kynout. Na oleji smažíme malé lívance. Na talíři lívance potřeme marmeládou a ozdobíme šlehačkou.