

Kynuté lívance III

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bačkůrka



Suroviny

Porce: 6

- cukr 1 lžíce
- sušené droždí 1 balíček
- polohrubá mouka 3 hrnek
- mléko 2.5 hrnek
- vejce 1 ks
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Používáme hrnek na 250 ml. Vlažné mléko nalijeme do nádoby v pekárně a dáme tam i vejce. Přidáme mouku a k levé straně přidáme vanilkový cukr a cukr krupice nebo krystal. Do pravé strany nasypeme sušené droždí. Pokud nechceme použít sušené droždí, můžeme přidat 1/2 kostky čerstvého droždí.

Pekárnu nastavíme na program kynutého těsta, přibližně na 1 hodinu a 15 - 30 minut. Po vykynutí těsta můžeme rozpálit lívanečník nebo pánev a začít péct. Pro lepší chuť je dobré na pečení sádlo, ale můžeme použít i olej.

Hrníčkové kynuté lívance z domácí pekárny můžeme potřít zavařeninou a ozdobit šlehačkou nebo jogurtem. Je spousta možností, jak si lívance ozdobit a dochutit, záleží jen na vaší chuti a fantazii.