

# Lívance bez kynutí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- prášek do pečiva 0.5 balíček
- polohrubá mouka 300 g
- sůl 0.25 lžička
- cukr krupice 1 lžíce
- vejce 2 ks
- mléko 500 ml
- rum 1 lžíce
- **na ozdobu**
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- cukr moučka 1 lžíce
- **na potřetí**
- marmeláda 1 sklenice
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Mouku smícháme s práškem do pečiva, solí i cukrem. Potom do sypké směsi přidáme žloutky i rum a prošleháme. Ke směsi přilijeme vlažné mléko a důkladně prošleháme.

Z bílků vyšleháme tuhý sníh a zlehka ho vmícháme do těsta. Těsto necháme nejvýše 5 minut odpočívat.

Mezitím rozehtřejeme olej. Z těsta na pánvi tvarujeme lívance, nebo použijeme lívanečnick, které po obou stranách smažíme dozlatova.

Smetanu vyšleháme s cukrem do tuha. Hotové lívance (asi 24 ks) bohatě potřeme marmeládou podle vlastní chuti a ozdobíme kopečkem smetany.

Cukr ke smetaně můžeme přidat i vanilkový nebo skořicový, lívance tak získají jinou chuť.