

Americké lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr 2 lžíce
- vejce 1 ks
- prášek do pečiva 2 lžička
- hladká mouka 150 g
- olej 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- mléko 200 ml
- **na potření**
- marmeláda 1 ks
- nugeta 1 ks
- javorový sirup 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Sypké ingredience vsypeme do misky. Ingredience tekuté smícháme. Pomocí mixéru vymícháme z obou směsí hladké těsto, které necháme cca 30 minut odstát.

Těsto dáváme na páněv potřenou máslem a lívance opékáme na mírném plameni. Lívance podle

tohoto receptu jsou silnější než naše kynuté lívance.

Hotové americké lívance můžeme polít javorovým sirupem, namazat marmeládou nebo nugetou. Jsou přímo skvělou pochoutkou na společnou snídani.