

# Lívance z kynutého těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

Porce: 1

- **na potřetí**
- malinový džem 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na smažení 1 ks
- šlehačka 1 ks
- ovoce 1 ks
- tvaroh 1 ks
- **těsto**
- vejce 2 ks
- cukr 2 lžíce
- máslo 2 lžíce
- droždí 0.5 kostka
- polohrubá mouka 700 g
- sůl 1 g
- mléko 1 l
- **na potřetí**
- malinový džem 1 ks
- **podle potřeby**
- tuk na smažení 1 ks
- šlehačka 1 ks
- ovoce 1 ks
- tvaroh 1 ks
- **těsto**
- vejce 2 ks
- cukr 2 lžíce
- máslo 2 lžíce
- droždí 0.5 kostka
- polohrubá mouka 700 g
- sůl 1 g
- mléko 1 l

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Mléko nalejeme do hlubšího hrnce, zahřejeme a odebereme trochu do hrníčku, do kterého přidáme droždí a trochu cukru. Uděláme kvásek.

Do hrnce s mlékem přidáme cukr, špetku soli, máslo a vejce, vše vyšleháme metličkou. Postupně vmícháme mouku, poté kvásek a znovu vymícháme metličkou. Vydržíme tak dlouho, dokud není těsto hladké. Těsto na lívance přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme vykynout. Těsta by mělo být jednou tolik.

Připravíme si lívanečník, mažeme kouskem tuku a lívanečky jeden po druhém upečeme.

Když jsou lívance hotové, mažeme je jahodovým džemem, sypeme tvarohem. Lívanečky můžeme ozdobit i šlehačkou nebo kousky ovoce.