

Tvarohové jablečné lívanečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 4

- měkký tvaroh 250 g
- máslo 60 g
- vejce 1 ks
- polohrubá mouka 150 g
- strouhaná jablka 150 g
- mléko 120 ml
- olej 80 ml
- moučkový cukr a skořice 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do tvarohu postupně zamícháme rozehráté máslo, vejce, mouku a strouhaná jablka. Směs zředíme mlékem. Ze vzniklého těsta tvoříme naběračkou lívanečky, které opekáme na vymaštěném lívanečníku po obou stranách. Hotové lívanečky posypeme cukrem a skořicí.