

Rychlé lívance

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 2

- mléko 4 dl
- cukr 2 lžíce
- hrubá mouka 50 g
- vejce 3 ks
- hladká mouka 200 g
- sůl 1 špetka
- kypřicí prášek 5 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Mouku smícháme s kypřicím práškem a prosejeme.

Vše dáme do mísy a ručním šlehačem šleháme asi 3 minuty. Pak lívancové těsto necháme asi 5 minut odležet.

Zatím si rozpálíme lívanečník a vytřeme jej olejem. Z těsta smažíme zlatavé rychlé lívance.