

Tvarohové lívance se skořicí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Tvaroh 125 g
- Polohrubá mouka 250 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 0.5 l
- Mletá skořice 0.5 lžička
- **Na obalení**
- Skořicový cukr 1 ks
- **Podle chuti**
- Marmeláda 1 ks
- **Podle potřeby**
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vajíčka si rozklepneme a žloutky oddělíme od bílků. V mléce rozmícháme žloutky a přidáme tvaroh, mouku a skořici. Vyšleháme dohladka. Z bílků ušleháme sníh, který opatrně vmícháme do těsta. Lívanečky smažíme na oleji, hotové obalujeme ve skořicovém cukru či mažeme marmeládou.