

Trhanovské lívance s borůvkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 250 g
- Mléko 5 dl
- Vejce 2 ks
- Droždí 10 g
- Krupicový cukr 10 g
- Sůl 1 špetka
- Tuk na smažení 1 ks
- **Na doplnění**
- Čerstvé borůvky 250 g
- Hustá zakysaná smetana 2 dl
- Moučkový cukr podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse rozmícháme mléko se žloutky, moukou, solí a rozdrobeným droždím, těsto dobře promícháme a necháme 20 minut kynout na teplém místě. Pak do něj opatrně zapracujeme sníh ušlehaný z bílků a cukru. Důlky rozehřátého lívanečníku vymastíme tukem, do každého nalijeme naběračkou těsto tak, aby sahalo asi do poloviny výšky důlku a lívance usmažíme z obou stran dozlatova.

Borůvky nasypeme do misky, prosypeme je moučkovým cukrem a rozmačkáme. Rozdělíme je na

lívance a každý ještě ozdobíme kopečkem zakysané smetany,