

Lívance z kefíru

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- vejce 2 ks
- cukr krupice 2 lžíce
- kefír 500 ml
- mouka hladká 250 g
- sůl 1 špetka
- tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Žloutky s cukrem utřeme dohladka.

Pomalu k nim přiléváme kefír a přisypáváme mouku. Nakonec jemně vmícháme sníh z bílků, osolíme. Smažíme lívance, které hned mažeme džemem.

Poznámka:

Lívance můžeš ozdobit šlehačkou. Moc dobré jsou bez džemu, jen posypané skořicovým cukrem.