Lívance

Kategorie: Moučníky

Autor: karel.abra

Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 300 g
- Droždí 20 g
- Mléko 600 ml
- Vejce 2 ks
- Cukr krystal 30 g
- Sůl 1 špetka
- Skořicový cukr - na posypání 1 lžíce
- Vanilkový cukr - na posypání 1 lžíce
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1.
Z droždí, lžíce cukru, lžíce mouky a trochy vlažného mléka připravte kvásek.

Prosátou mouku nasypejte do mísy, přilijte vykynutý kvásek, vejce, zbylé vlažné mléko a zbytek cukru. Osolte a promíchejte. Takto vzniklé řídké těsto nechte na teplém místě kynout asi 30 minut.

Pánev nebo lívanečník jen zlehka potřete tukem. Naběračkou na něj nalévejte vykynuté těsto a lívance pečte po obou stranách dorůžova.

Podávejte posypané cukrem nebo skořicí. Můžete podávat s ovocem a šlehačkou.