

Lívance s kypřicím práškem

4-6 porcí

SUROVINY NA TĚSTO

500 ml mléka
špetka soli
40 g moučkového cukru
300 g hladké mouky
8 g prášku do pečiva (¾ sáčku)
2 vejce

NA DOKONČENÍ

rostlinný olej na smažení
zadělávaná jablka
moučkový cukr, javorový sirup

Lívance můžete také obalit ve skořicovém cukru, nebo je potřít povidly a posypat strouhaným tvarohem a moučkovým cukrem nebo třeba polít višňovou omáčkou. Výborné jsou i se žahourem.

POSTUP

Do mísy nalijeme mléko, přidáme sůl, cukr, mouku smíchanou s práškem do pečiva a metličkou nebo ponorným mixérem promícháme. Přidáme vejce a promícháme do hladkého těsta.

Na středním ohni rozežřejeme pánev s nepřilnavým povrchem. Potřeme ji olejem a naběračkou na ni nalijeme

tolik těsta, aby se vytvořily lívance o průměru cca 8 cm. Osmažíme je z obou stran dozlatova. V případě potřeby lehce snížíme oheň, aby se lívance během smažení nepřipálily. Lívance podáváme se zadělávanými jablky, moučkovým cukrem, přelitě javorovým sirupem.

