Lívance

Obtížnost 3 – bude potřeba pomoc dospěláka 😊

Pro 4 – 6 osob

Suroviny:

500 ml mléka

400 g polohrubé mouky

4 vejce

¾ kostky droždí (30 g)

80 g krupicového cukru

špetka soli

Postup:

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, vmícháme mouku, přidáme cukr, vejce, špetku soli a umícháme hladké řídké těsto. Necháme na teplém místě nakynout – mělo by jednou znásobit svůj objem (cca 45 min). Po vykynutí už těsto nemícháme, aby neslehlo a lžící ho nabíráme na horkou pánev, která je lehce vytřená máslem. Pečeme pomalu z jedné i z druhé strany dozlatova. Po vyndání potíráme lívanečky rozpuštěným máslem a obalujeme v cukru se skořicí. Lívance můžeme ozdobit lžičkou zakysané smetany, čerstvým ovocem…

Dobrou chuť!