

# Kypré podmáslové lívanečky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 10

845 kalorií , 0 g cukrů , 13 g tuků , 30 g bílkovin

Autor: Lenulinka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kypre-podmaslove-livanecky>

## Příprava

Podmáslí rozšleháme se žloutky, cukrem, moukou, práškem do pečiva a nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Pečeme na menším množství tuku a ihned podáváme. Zdobit můžeme dle chuti - marmeládou skořicovým cukrem, nutelou, šlehačkou.

## Ingredience

- ✓ 1/2 l podmáslí
- ✓ 2 vejce
- ✓ 3 lžice cukru krupice
- ✓ 200 g polohrubé mouky
- ✓ 1 sklenka ovocné marmelády
- ✓ 0,5 lžičky kypřicího prášku do pečiva

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Moučník