

Lívance bez kynutí



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 24

1221 kalorií , 0 g cukrů , 14 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: Vejnes

Odkaz: <https://srecepty.cz/livance-bez-kynuti>

Příprava

Mouku smícháme s práškem do pečiva, solí a cukrem. Potom do sypké směsi přidáme žloutky, rum a prošleháme. Ke směsi přilijeme vlažné mléko a důkladně prošleháme. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a zlehka ho vmícháme do těsta. Těsto necháme nejvýše 5 minut odpočívat. Rozehřejeme si olej a z těsta na pánvi tvarujeme lívance, které po obou stranách smažíme dozlatova. Můžeme použít lívanečník. Smetanu vyšleháme s cukrem do tuha. Hotové lívance (asi 24 ks) bohatě potřeme marmeládou podle vlastní chuti a ozdobíme kopečkem smetany.



Tip k receptu

Rychlé lívance potřené marmeládou a ozdobené sladkou šlehačkou.



Ingredience

- ✓ 2 vejce
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 1 lžíce cukru krupice
- ✓ 1/4 lžičky soli
- ✓ 1/2 balení prášku do pečiva
- ✓ 1 lžíce rumu
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 1 hrnek smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓

Kategorie

Finančně nenáročné