

Ovesné lívanečky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

2681 kalorií , **5 g** cukrů , **72 g** tuků , **84 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovesne-livanecky>

Příprava

Rozpustíme máslo a necháme vychladnout. Vejce rozmícháme se solí, přilijeme mléko a vmícháme mouku se sušenými kvasnicemi a cukr. Těsto dobře rozmícháme, přisypeme ovesné vločky a po promíchání ještě zapracujeme rozpuštěné ochladlé máslo.

Mísu s těstem přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 60 minut kynout. Vykynuté těsto malou naběračkou lijeme na vymazaný lívanečník a lívance upečeme z obou stran dozlatova. Ovesné lívanečky potíráme marmeládou a zdobíme šlehačkou, nebo oslazeným tvarohem s ovocem.

Ingredience

- 250 ml jemných ovesných vloček
- 600 ml plnotučného mléka
- 1 vejce
- 1 sáček sušených kvasnic
- 300 g polohrubé mouky
- 40 g másla
- 2 lžíce cukru krupice
- slunečnicový olej na pečení
- 1/4 lžičky soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Rodina, Snídaně, Svačina

