

Tvarohové lívanečky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

3171 kalorií , **3 g** cukrů , **258 g** tuků , **79 g** bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Měkký tvaroh rozmícháme s částí plnotučného mléka, jedním žloutkem, solí a za stálého míchání střídavě přidáváme mouku a mléko. Nakonec vmícháme tuhý sníh z bílku a cukr krupici. Důkladně promícháme. Na pánvi rozetřeme olej a lívanečky pečeme po obou stranách dozlatova. Horké potřeme máslem, pak zavařeninou a posypeme lehce cukrem a podáváme.

Ingredience

- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 400 ml mléka
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 150 g hladké mouky
- ✓ 2 lžíce cukru krupice
- ✓ 250 ml slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Děti do 5 let, Snídaně, Svačinka

