

Tvarohové lívance



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 8min
Celkový čas: 18min , Porce: 4

1523 kalorií , **1 g** cukrů , **154 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Marsylie

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

Příprava

Žloutky rozkvedlejte s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny. Přimíchejte tvaroh, citronovou kůru, prosátou mouku. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh, který zlehka zapracujte do těsta.

Do rozpáleného oleje s lžičkou másla lijte těsto a tvořte malé lívanečky. Hotové lívanečky můžete posypat cukrem se skořicí a podávat se sezonním ovocem nebo zdobit tvarohovým krémem a marmeládou.

Ingredience

- 1 hrnek tučného tvarohu
- 1 lžíce cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžička citronové kůry
- 1 lžička másla
- slunečnicového oleje na smažení
- 2-3 slepičí vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Děti do 5 let, Rodina, Svačinka

