

Hrníčkové lívance



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 1

2187 kalorií , **9 g** cukrů , **62 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: sigr

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

Příprava

Všechny ingredience musí mít pokojovou teplotu. Všechno zamícháme kvedlačkou a necháme v teple pod utěrkou kynout. Lívanečník vytřeme lehce olejem a pečeme lívanečky. Hotové lívance potřeme rozpuštěným máslem a namočíme do skořicového cukru nebo mažeme marmeládou.

Ingredience

- 2 hrnečky vlažného mléka
- 2 hrnečky hladké mouky
- 1/2 kostky droždí
- špetka soli
- 1 lžíce cukru krupice
- 1-2 vejce
- 3-4 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod

