

Kynuté jablečné lívance s jablíčky v karamelu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

971 kalorií , **19 g** cukrů , **10 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-jablecne-livance-s-jablicky-v-karamelu>

Příprava

Do mísy prosejeme mouku, do středu vsypeme vanilkový cukr, uděláme důlek, přisypeme droždí a zalijeme ho několika lžicemi vlažného mléka. Necháme na teplém místě asi 15 minut vykynout kvásek.

Pak přidáme špetku soli, vejce a zbývající mléko. Zaděláme těsto, které necháme asi 45 minut kynout.

Do vykynutého těsta vmícháme plátky jablek. V lívanečnicku na rozehřátém oleji upečeme lívanečky.

Jablka oloupeme, vykrojíme jádřince a nakrájíme na klínky. Do pánve vsypeme cukr, zastříkneme vodou a za stálého míchání necháme cukr rozpustit. Když se cukr začíná barvit dozlatova, přihodíme jablka, promícháme s karamellem, ochutíme rumem a jablka necháme v karamelu lehce podusit. Stále opatrně mícháme a hlídáme, aby se nám karamel nepřipaloval. Zkaramelizovanými jablky obložíme porce lívanečků na talíři a můžeme podávat.

Tip k receptu

K lívanečkům můžeme ještě přidat ušlehanou šlehačku nebo kopeček vanilkové zmrzliny.

Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1/2 sáčku instantního droždí
- špetka soli
- 1 vejce
- 1/4 l mléka
- 150 g oloupaných a na tenké plátky nakrájených jablek
- Na obložení: 4 jablka
- 6 lžic cukru krupice
- 3 lžice vody
- 2 lžice rumu
- olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ovoce, Rodina, Hlavní chod, Moučník

