

Kysnuté lievance

KYSNUTÉ LIEVANCE

Počet porcií: 12 ks

Čas prípravy: 60 minút

Lievance alebo dolky? My sme ich v detstve volali dolky a pripravovali sme ich väčšinou v piatok na obed, keď bol bezmäsitý deň. Teraz si ich doma radi doprajeme aj ako sladké, trošku sviatočné raňajky. Výborné je, že si ich každý môže dochutiť podľa seba. S čím máte lievance najradšej vy?

Zoznam surovín na cesto:

500 ml Mlieko

300 g Múka pšeničná hladká

40 g Cukor kryštálový

20 g Droždie FALA

2 ks Vajce

1 g Soľ

Zoznam surovín na náplň:

Tvaroh jemný

Čokoládová nátierka

Čerstvé alebo lyofilizované ovocie

Postup prípravy:

Z mlieka, droždí a cukru si pripravíme kvások. Prilejeme zvyšok mlieka, pridáme vajcia a múku so štipkou soli. Necháme kysnúť asi pol hodinku. Rozohrejeme si panvicu s troškou oleja. Ak máte, môžete použiť aj panvicu na lievance. Opekáme z každej strany asi minútku na miernom ohni. Hotové podávame s tvarohom, obľúbenou čokoládovou nátierkou a ovocím.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví.](#)

