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, droždia 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.