

Jako jídlo jsem si připravila Americké lívance

Budete potřebovat:

- 50 g másla
- 1 špetka soli
- 150 g hladké mouky
- 1 ks vejce
- 200 ml mléka
- 2 lžička prášku do pečiva
- malinový džem
- 3 lžíce oleje
- 2 lžíce cukru



Postup: Všechny suché suroviny dobře smícháme, v jiné nádobě rozmícháme vejce, mléko a olej. Směs s mlékem přidáme k suchým surovinám, ručním mixérem zpracujeme v hladké těsto, několik minut necháme nabobtnat. Na pánvi rozpustíme trochu másla nebo margarínu, vložíme po čtvrtce těsta a necháme při nízké teplotě opatrně péct (rychle ztmavnou). Otočíme, jakmile není vrchní strana už tekutá, a druhou stranu pečeme také dozlatova. K lívancům chutná obzvlášť dobře malinový džem.

