

Lívance s borůvkami

Kategorie: Sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g polohrubé mouky

10 dkg ovesných vloček

2,5 dl mléka

špetka soli

1 vejce

1 lžíce oleje

citronová kůra Kvásek :

1 lžíce moučkového cukru

20 g droždí

Postup

Do mléka dáme sůl, cukr, nastrohanou citronovou kůru, vejce a olej. Vše dobře promícháme, potom přidáme mouku, ovesné vločky a kvásek, který jsme připravili z vlažného mléka, cukru a droždí. Vypracujeme těsto, které necháme vykynout. Upečené lívance zdobíme kopečkem borůvek a zakysanou smetanou smíchanou s vanilkovým cukrem.