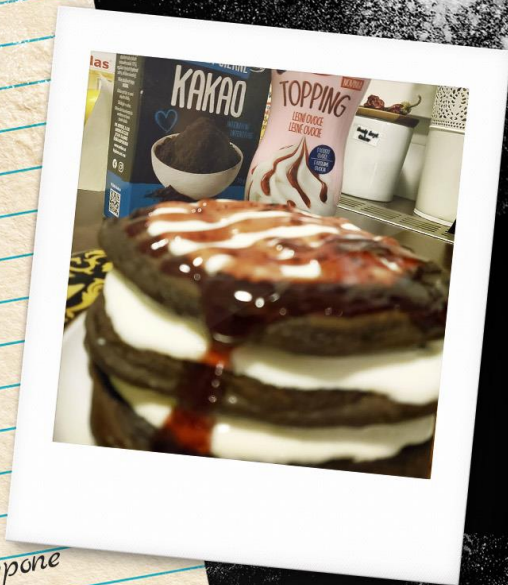


Čierne lievance

Prísady:

200 g hladkej múky
200 ml mlieka
1/2 balíka Kypriaceho prášku
do pečiva Dr. Oetker
1/2 balíka sušeného
Droždia Dr. Oetker
3 PL cukru
štipka soli

na plnku:
1 kyslá smotana alebo mascarpone
1 balík Vanilinový cukor Dr. Oetker



Postup

Do vlažného mlieka nasypeme ½ balíčku droždia, zamiešame. Po chvíli pridáme vajíčka, múku a kypriaci prášok. Cesto zmiešame a necháme 2 hodiny nakysnúť. Keď bude cesto nakysnuté na rozohriatej a naolejovanej panvici urobíme lievance. Na plnku jednoducho zmiešame smotanu s vanilínovým cukrom. Lievance dozdobíme Toppingom Lesné ovocie.

