

Čierne lievance

Ingrediencie:

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 Vanilínový cukor Dr.Oetker

Postup

Do vlažného mlieka nasypeme ½ balíčku droždia, zamiešame. Po chvíli pridáme vajička, 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.