

Lívance hruškové s javorovým sirupem

HN víkend

Ingredience

- 1¼ čtvrtlitrový hrnek hladké mouky
- mléko — 5,5 hrnek
- vejce — 1
- ½ hrušky
- ½ hrnku javorového sirupu
- prášek do pečiva — 1 lžička
- Máslo, sůl

Postup

Mouku prosejeme a smícháme s prdope a špetkou soli. Postupně přiléváme mléko a ušleháme směs v řídké těsto. Přidáme vejce a důkladně promícháme. Necháme těsto odležet deset minut v pokojové teplotě. Oloupeme hrušku, vyřízneme jádřínek a nastrouháme ji na hrubo. Pak vmícháme do těsta. Na pánvi rozpustíme máslo a pečeme lívance. Na jeden by měly stačit dvě lžíce těsta. Lívance servírujeme teplé a poléváme javorovým sirupem.