

## Jablčné lievance (Kuchyňa Lidla)

- 2 hrnčeky hladkej múky
- 1/2 hrnčeka kryštálového cukru
- 1 lyžička škorice
- štipka soli
- 3 hrnčeky mlieka
- 2 vajička
- 1 hrnček strúhaného jablka



Vo veľkej mise zmiešame múku, cukor, škoricu a štipku soli. Prilejeme mlieko a pomocou metličky poriadne vymiešame na hladké cesto. Pridáme dva žĺtky, nastrúhané jablká a znovu premiešame (pokiaľ je cesto príliš husté, prilejeme ešte trochu mlieka). Napokon zľahka primiešame aj sneh vyšľahaný z dvoch bielkov. Hotové cesto necháme 2 -3 minúty postáť, potom na kvapke oleja pečieme lievance do zlatohneda.

Na panvici skaramelizujeme cukor. Do tekutého karamelu pridáme maslo a potom aj ošúpané jablko nakrájané na kocky. Upečené lievance podávame preliate skaramelizovanými jablkami.