

# Dýňové lívanečky

Časová náročnost: 50 minut

## Těsto

200 g	máslová žlutá dýně
1 dl	mléko
4 lžíce	moučkový cukr
100 g	hladká mouka
1 ks	prášek do pečiva
2 lžíce	olej
4 ks	vejce (bílky a žloutky zvlášť)
špetka	sůl



## Dále

olej na smažení
moučkový nebo krupicový cukr na posypání
mletá skořice na posypání

## Postup přípravy

Nejprve očistíme a omyjeme dýni a nakrájíme ji na malé kostky. Ty dáme spolu s trochou vody do hrnce a vaříme zhruba 15 až 20 minut doměkka. Poté vodu slijeme a dýni rozmixujeme. Po vychladnutí k rozmixované dýni přilijeme mléko, přisypeme moučkový cukr a hladkou mouku s práškem do pečiva. Přidáme i olej, žloutky a špetku soli. Vše promícháme do hladkého těsta. Na závěr vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Z takto připraveného těsta nabíráme vždy naběračkou malou část a na oleji na pánvičce smažíme lívanečky. Dozlatova opečené lívanečky posypeme moučkovým či krupicovým cukrem smíchaným s mletou skořicí a ihned podáváme.