

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Livance

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

20 g di lievito di birra
30 g di zucchero
½ lt di latte
300 g di farina
1 uovo intero
2 tuorli
un pizzico di sale
grasso (burro o strutto)

PREPARAZIONE

- 1 In una larga ciotola, facciamo con il lievito sbriciolato mescolato allo zucchero, 4 cucchiaini di latte e 2 di farina una pastella che mettiamo a lievitare in luogo tiepido. Nella pastella lievitata mettiamo l'uovo intero, i tuorli, il sale e, mescolando energicamente, vi aggiungiamo, a dosi alternate, la farina ed il latte. La pasta ottenuta si fa ulteriormente lievitare in ambiente tiepido, finché ha raddoppiato di volume.
Per preparare le 'livance' ci occorre una pentola piatta sul tipo di quella per cuocere le

uova. In queste cavità, debitamente unte con grasso, versiamo con un mestolino un poco di pasta e facciamo arrostire da ambo le parti.

Le focaccette, ben colorate, si ungono ancora calde con burro, si cospargono sulla superficie con zucchero mescolato a cannella e si spalmano con della marmellata.