



BAKA

Klenäter

Kock: **Per Morberg** Tid: **180 min** Portioner: **25**



Jag vill inte påstå att jag är världsmästare på klenäter, men jag har i alla fall ätit några i mina dar. Det är viktigt att de är drömspröda, de får inte vara saggiga och de ska ha en viss fräschör av citrus.

INGREDIENSER

25 g smör
2 äggulor
1.5 msk strösocker
0.5 krm salt
1 tsk konjak
1 tsk rivet skal av ekologisk citron
1.5 dl vetemjöl

Fritering

1 lit rapsolja, ca

Garnering

1 dl strösocker
1 msk malen kanel



GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret i en kastrull och låt svalna.
- 2** Vispa äggulor och socker pösigt. Tillsätt smöret, saltet, konjaken, citronskalet och vetemjölet och arbeta ihop till en smidig deg. Låt degen vila i 1 timme i kylan.
- 3** Kavla ut degen till en tunn rektangel på mjölat bakkbord. Skär ut remsor, cirka 10 × 3 cm, med sporre eller vass kniv. Skär en skåra i mitten på varje remsa och trä den ena änden av remsan genom skåran och dra ut den på andra sidan.
- 4** Häll olja i en tjockbottnad kastrull och värm till 180 grader. Kontrollera att oljan är lagom varm genom att lägga i en bit deg. Om det bubblar och degbiten flyter upp är det dags att börja fritera.
- 5** Lägg i några klenäter åt gången i oljan och fritera dem guldbruna på vardera sida i 1½ minuter. Låt rinna av på hushållspapper.
- 6** Vänd klenäterna i socker blandat med kanel.