BAKA

Klenäter

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

180

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 kylen.

3. Kavla ut degen till en tunn rektangel på mjölat bakbord. 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 1?2 minuter. Låt rinna av på hushållspapper.

6. Vänd klenäterna i socker blandat med kanel.