Tørkede klementiner (til pynt)



Ingredienser

♥ klementiner

Fremgangsmåte

Skjær klementiner i skiver og legg skivene utover på en bakepapirdekket stekeplate.

La klementinskivene tørke midt i ovnen på svak varme. Jeg bruker 60°C vanlig over- og undervarme. Alternativt 50°C varmluft dersom du har flere brett du vil tørke samtidig.

Tørketiden er 4-5 timer, avhengig av hvor tykke skivene er.

Ta deretter stekeplaten ut av ovnen og la klementinskivene lufttørke i et døgn, så de blir helt tørre og sprø.

Tips

♥ Tørkede klementiner oppbevares i tett plastboks, og kan hentes frem jul etter jul.

♥ Disse tørkede klementinskivene kan spises, men blir så tørre at de egner seg best til pynt.

♥ Til å spise kan jeg i stedet anbefale **Syltede klementiner**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/torkede-klementiner-til-pynt