



Tørkede klementiner (til pynt)

Ingredienser

♥ klementiner

Fremgangsmåte

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

La klementinsnivene 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 klementinsnivene 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 klementinsnivene kan spises, men blir så tørre at de egner seg best til pynt.
- ♥ Til å spise kan jeg i stedet anbefale [Syltede klementiner](#).

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

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