

Recept på ”Peters Mamma Anitas recept på Klenäter” ca 40-50 st

5 äggulor

5 msk socker

1 dl vispgrädde

½ dl skirat smält smör

Rivet skal av en ½ citron

1 struken tsk bakpulver

Vetemjöl till en lagom deg! (Peters notering: - det är cirka 4 dl. Den ska vara lite kletig)

+ socker för garnering

Till kokning: Cocosflott

Värms till ca 180 grader.

Rör ihop alla ingredienserna, gärna dagen före utbakning.

Skär ut romber (snea rektanglar) på cirka 3x7 cm. Använd gärna en degsporre.

Skär ett snitt i mitten och vik in den ena hörnan.

Doppa i det varma cocosflottet. Lägg att svalna på tex hushållspapper.

Strö över socker medan de är varma.

De som inte ska ätas på 2-3 dagar kan med fördel frysas.