

Tipo de receta: Pastelitos
Método utilizado: Tradicional
Número personas: al gusto
Fuente: La Cocinera



Palmeritas

Ingredientes

1 placa de hojaldre fresco (de preferencia rectangular)
azúcar

Preparación

Se abre la placa de hojaldre y se espolvorea con abundante azúcar.

Se doblan las dos puntas hasta el centro y se pasa el rodillo por encima para que el azúcar se impregne en la masa.

Se vuelve a espolvorear con azúcar y se vuelven a doblar las dos puntas hacia el centro nuevamente se pasa el rodillo por encima.

Enrollar las dos mitades, espolvorear con más azúcar y cortar rodajitas de más o menos 1 cm.

Disponer la masa en una fuente de horno, abrirlas un poquito para que se formen las palmeras, espolvorear con un poco más de azúcar y presionar ligeramente con el cuchillo para que se aplasten un poquito.

Hornear en horno precalentado a 200º durante 10 minutos.

Apagar el horno y dejarlas reposar durante 2 minutos, sacarlas del horno y dejarlas enfriar encima de una rejilla.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)