

Palmeritas de hojaldre



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min
Tiempo total: 25min , Número de porciones: 15

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/palmeritas-de-hojaldre>

Preparación

Poner la lámina de hojaldre sobre la mesada de la cocina, estirarla sin quitarle el papel, y ponerle azúcar por toda la plancha, sin que se escape nada. Para fijar el azúcar, amasar por encima con un rodillo. Después cerrar la lámina a modo de libro y poner de nuevo azúcar por encima. Volver a pasar el rodillo por encima para fijar el azúcar, y doblar de nuevo el hojaldre en forma de libro. Volver a poner azúcar por encima y pasa el rodillo de nuevo para fijar. Como verá cada vez, la plancha se hace más pequeña. y finalmente la tendrá que volver a doblar hasta crear una especie de tubito. Una vez tenga ese tubito, para partir los trocitos de palmera en partes iguales, empezar cortándolo por la mitad, y a su vez por la mitad y así sucesivamente hasta obtener unas porciones de un tamaño de un dedo aproximadamente y colocarlas sobre el papel de horno en forma de corazón y dejando un margen de separación porque crecen un poquito. Llevar al horno y cocinar por 5 minutos de una lado y 5 minutos del otro. Una vez hechas, dejarlas enfriar sobre la rejilla, y estarán listas para comer. Fuente: <http://www.recetin.com/>

Ingredientes

- 1 Lámina de hojaldre
- 1 poco Azúcar para espolvorear (la cantidad dependerá de su gusto)

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Pan y otros panificados para la casa

