

PALMERITAS DE HOJALDRE

Ingredientes:

Una plancha de hojaldre refrigerado y azúcar.

Preparación:

Precalentar el horno a 220°.

Extender una lámina de hojaldre, espolvorearlo con azúcar generosamente y estirarlo ligeramente con el rodillo para que quede más fino y para que el azúcar se integre en la masa. No mucho lo justo para que el azúcar quede pegado.

Doblar los dos extremos hacia el centro, repetir la operación y doblar la masa sobre sí misma hasta conseguir un rollo. Aplastarla ligeramente con el rodillo y cortarla en tiras de aproximadamente 1 cm.

Colocar las palmeras en una bandeja de horno dejando espacio entre ellas, ya que al subir el hojaldre aumentan de tamaño. (Se pueden pincelar con huevo batido, pero no es necesario)

Cocerlas en el horno, previamente calentado, durante unos 10 minutos o hasta que estén doradas, darles la vuelta y hornearlas durante 2 minutos más.



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)