

Palmeritas de hojaldre



Nombre de la receta

Palmeritas de hojaldre

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

6

Alérgenos

Gluten Leche

Descripción

Sencillas y ricas palmeritas de hojaldre con azúcar

Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre con mantequilla
- 100 gramos de azúcar blanco / moreno
- 50 gramos de mantequilla (opcional)

Pasos



1 Para comenzar sacamos las láminas de hojaldre (en este caso fresca y con mantequilla), las extendemos y espolvoreamos con azúcar blanco o moreno.



2 Una vez tengamos una fina capa de azúcar en el hojaldre vamos enrollando las láminas por cada extremo hasta la parte central.



3 Hacemos cortes de un centímetro aproximadamente y vamos colocando en el papel de horno.



4 En este caso las láminas de hojaldre son con mantequilla, si fuesen normales las pintamos con mantequilla derretida y a continuación le espolvoreamos azúcar una por una a las palmeritas.



5 Metemos en el horno a 180º durante 10-15 minutos.



6 Para finalizar, dejamos enfriar hasta que queden crujientes. Y ya tenemos listas para disfrutar de nuestras palmeritas, ¡buen provecho!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.