Palmeritas de hojaldre



Consejo del chef

Y recuerda no olvidar preparar fruta fresca para un zumo recién exprimido. Exprime la fruta hasta llenar un vaso de zumo, y sirve junto con el resto del desayuno. Sorpréndela con un buenos días muy dulce.

Raciones para 4

- ❏ 1 lámina
  Masa de hojaldre
- ❏ 100 g
  Mantequilla derretida
- ❏
  Azúcar moreno
- ❏
  Canela en polvo

1. Para hacer las palmeritas, prepara la masa de hojaldre sobre una superficie y píntala con mantequilla derretida.
2. Espolvorea encima de la plancha de hojaldre el azúcar moreno uniformemente. Luego, con ayuda de un colador, tamiza la canela en polvo al gusto.
3. Enrolla la masa de hojaldre juntando ambos extremos al centro, formando las palmeritas y córtalas con un cuchillo con una separación de unos 2 cm aproximadamente.
4. Coloca las palmeritas de hojaldre separadas sobre una bandeja de horno ya preparada con papel de hornear.
5. Hornea las palmeritas durante 15 minutos a 180ºC. Deja enfriar completamente antes de servir.
6. Mientras las palmeritas se enfrían, prepara la taza favorita de mamá con café o té.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/palmeritas-de-hojaldre/