



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 180°C. 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/>

COOKING
LOVERS 