

PETITS PALMIERS

Ingrédients pour 20 palmiers environ:

- 1 Pâte feuilletée
- 100 g de sucre en poudre
- 1 jaune d'oeuf

Préparation

Préchauffez le four (200°C).

Étalez-la pour la rendre le plus rectangulaire possible. Recouvrez de jaune d'oeuf.

Saupoudrez de sucre et roulez la pâte dans un sens jusqu'au milieu et recommencez la même opération dans l'autre sens. Recouvrez de jaune d'oeuf et sucez à nouveau.

Coupez des lamelles d'1 cm environ, posez-les sur du papier sulfurisé et enfournez pendant 15 minutes, en retournant les palmiers à mi-cuisson.

Ingredienti per 20 palmiers circa:

- 1 pasta sfoglia
- 100 g zucchero di canna
- 1 tuorlo

Preparazione

Preriscaldare il forno. Stendere la pasta per renderla più rettangolare possibile.

Spennellare con il tuorlo, spolverare di zucchero e arrotolare la pasta fino a metà e

ricominciare la stessa operazione nell'altro senso. Spennellare con il tuorlo e zuccherare

di nuovo. Tagliare delle listarelle di 1 cm circa, metterle sulla carta da forno e infornare per 15 minuti, girando i palmiers a metà cottura.