

Les palmiers



Préparation : 20 min

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

1 rouleau de pate feuilletée, du sucre, du beurre

Préparation :

-Préchauffez le four à 180c° (thermostat 6)



1. Faites fondre doucement un peu de beurre au micro-onde ou au bain marie.
2. A l'aide d'un pinceau de cuisine ou d'une cuillère, étalez un peu de beurre sur la pate.
3. Saupoudrez votre pate feuilletée de sucre ou de sucre vanillée.
4. Plier la pate feuilletée comme sur la photo ci-dessus :
5. Coupez des tranches d'environ 1 cm de largeur, comme sur la photo. (Pour découper plus facilement mettez votre pâte 5 minute au congélateur)
6. Déposez les palmiers sur une feuille de papier sulfurisée (espaced bien les palmiers car ils gonflent beaucoup à la cuisson !) Et Faites cuire une vingtaine de minutes à four très Chaud (210°C) en les retournant à mi-cuisson.

