

# Palmeritas de Hojaldre

Tiempo de preparación: 360 Min



## Ingredientes

### Amasijo

**Agua:** 400 cc

**Sal:** 20 grs

**Harina 0000:** 800 grs

### Empaste

**Harina:** 200 grs

**Manteca:** 1 Kilo

### Palmeritas

**Azucar:** 600 grs

**Masa:** 500 grs

## Preparación de la Receta

### Amasijo

- Unir los ingredientes y formar un bollo.
- Tapar con film.
- Dejar descansar a temperatura ambiente.

### Empaste

- Trabajar la *manteca* con la *harina* sin que se ablande demasiado, dar forma rectangular.

- Envolver el empaste en film y guardar en la heladera.
- Estirar el amasijo en forma rectangular.
- Disponer en el centro el empaste y encerrarlo con la masa.
- Dar 2 vueltas simples y 2 dobles, con un reposo de 30 min de heladera después de cada vuelta.

## Palmeritas

- Estirar el **hojaldre** formando un rectángulo de 2 mm de espesor.
- Cubrir con azúcar.
- Enrollar ajustadamente desde cada uno de los lados hasta el centro, montar un rollo sobre el otro y presionar para compactar.
- Enfriar en heladera durante 20 minutos.
- Cortar rodajas de 1 cm de ancho.
- Colocar en placas enmantecadas cocinar a horno 200 °C, hasta *dorar*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-clasico-o-frances>