

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>