Palmeritas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojaldre:
Manteca:
Azucar:

Preparación de la Receta

- Espolvoree la mesada de trabajo con azúcar, y sobre esta estire el *hojaldre* formando un rectángulo de 30cm de largo y 3mm de espesor, voltee el *hojaldre* dos o tres veces para que ambas caras se impregnen de azúcar.
- Determine el centro y doble el extremo de cada mitad hasta la mitad de camino al centro de la masa, doble luego hasta el centro
- Cada mitad queda así con tres capas.
- Pliegue una mitad sobre la otra haciendo una tira de 6 capas y 5cm de ancho, reserve en la heladera hasta que este firme.

Armado

- Corte rebanadas de 6mm de ancho y colóquelas en una palca enmantecada dejando suficiente lugar entre ellas para que se abran.
- Presione las palmeritas levemente con la palma de la mano para achatar ligeramente
- Reserve e la heladera durante 15 minutos.
- Cocine en horno a 190ºC hasta dorarlas
- Retire y deje enfriar.

Presentación

- Sirva las palmeritas en una fuente y acompañe con un te.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/palmeritas