

Palmiers au sucre

J'avais préparé une pâte feuilletée pour la galette des rois pensant en faire une toute petite pour mon fils. Finalement, j'ai décidé de faire une galette de taille normale et du coup, je n'avais pas assez de pâte. J'ai donc décidé de l'utiliser pour faire des palmiers au sucre.



Ingredients:

1 pâte feuilletée du commerce ou une pâte feuilletée Thermomix

Sucre en poudre blanc ou roux

Préparation:

1- Si vous utiliser une pâte Thermomix, avant toute chose, il faut l'étaler en rectangle. Pour celle du commerce, il suffit de la dérouler.



2- Saupoudrer généreusement de sucre et rouler la pâte en boudin en s'arrêtant au milieu du rectangle. Faire la même chose de l'autre côté.



3- Filmer et mettre au réfrigérateur au moins 30 min.



4- Couper en tranche d'un cm et poser les palmiers sur une plaque recouverte de

papier cuisson ou d'une toile Silpat.



5- Préchauffer le four à 210° C. Mettre les plaques au réfrigérateur pendant le préchauffage du four. Cuire 10 min à surveiller.

