Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PAN Y BOLLERÍA · VEGANO

Palmeritas de hojaldre

20min · 15 raciones · 79 kcal

Ingredientes

- 1 masa de hojaldre (a ser posible rectangular)
- Azúcar blanco
- Canela molida

POR RACIÓN

Proteínas	0,9 g
Grasas	3,8 g
Hidratos	10 g
Fibra	0,3 g

Elaboración

1. Echamos azúcar en una superficie plana
2. Amasamos un poco la masa encima del papel para horno que trae y le damos la vuelta volcándola encima del azúcar
3. Añadimos azúcar por el otro lado también y un poco de canela
4. Precalentamos mientras el horno a 250º
5. Doblamos por la mitad y añadimos otro poco de azúcar y canela
6. Aplastamos con cuidado
7. Doblamos por la izquierda y por la derecha hasta que se quede así, como un rulito, y volvemos a añadir azúcar
8. Cortamos en trozos de 1 cm aproximadamente
9. Colocamos las palmeritas separadas en una bandeja para horno, abriendo un poco los extremos
10. Horneamos durante 20 minutos a 180º

RECOMENDACIONES

También se puede añadir chocolate o nutella

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta