

## PALMITOCHOCOS

Pour 24 palmitochocos

- 1 pâte feuilletée
- Nutella
- Sucre cristallisé



Déroulez la pâte feuilletée et étalez du Nutella dessus.



Roulez la pâte sur elle-même jusqu'à la moitié, puis l'autre moitié de la pâte



Mettez le boudin dans du papier sulfurisé, saupoudrez de sucre cristallisé  
Mettez au congélateur pendant 30 minutes



Préchauffez votre four sur th 6 (180°)

Coupez les boudins en rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur.

Disposez-les sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé et mettez à four chaud pendant 13 à 14 min.

