

## **Palmiers sucrés**

---



Pour cela il vous faudra :

***Un rouleau de pâte feuilletée, du sucre en poudre et du sucre glace***

Saupoudrez votre plan de travail de sucre glace et de sucre en poudre, déposez votre pâte dessus.

Saupoudrez alors le dessus de votre pâte des 2 sucres. Dosez selon votre goût.

Repliez alors votre pâte en 2 de façon à former un petit boudin. Le mettre au frais 30 min.

Préchauffer le four à 240°.

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur votre plaque allant au four. Sortez le boudin du réfrigérateur et découper des tranchons d'1 cm d'épaisseur environ.

Déposez les palmiers sur la plaque de four et saupoudrez de nouveau des 2 sucres.

Mettre au four 10 à 12 minutes selon votre four, surveillez-les qu'ils ne dorent pas trop !

*A déguster avec un petit café, un chocolat, bref comme vous aimez ! c'est un petit délice bien sucré ! il ne faut pas en abuser!*