

PALMITOS SUCRES



Voici une recette tellement facile que je me suis demandée si j'allais la mettre sur mon blog, mais après tout, c'est tellement bon, que pourquoi sans priver ? Si vous devez préparer à goûter pour vos enfants, et que vous n'avez pas grand temps, ni beaucoup d'ingrédients, cette recette est faite pour vous ! Voyez plutôt !

Ingrédients :

- une pâte feuilletée
- du sucre

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Dérouler votre pâte feuilletée. Saupoudrer gracieusement de sucre sur toute la surface et replier chaque côté en roulant vers le milieu jusqu'à ce que les deux rouleaux se touchent.
- Découper des tronçons plus ou moins gros et étaler à plat sur votre silpat (si vous en avez une !), vous pouvez ça nouveau saupoudrer d'un peu de sucre.
- Enfourner environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés !
- Trop trop simple et trop trop bon !!!

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »