



MINI PALMERITAS DE HOJALDRE

PASOS A SEGUIR

INGREDIENTES

(24-25 unidades)

- 1 lámina de hojaldre (puede ser congelada)
- Azúcar al gusto (aprox. 150 gr)

- Estirar la lámina hasta formar un cuadrado/rectángulo
- Cubrir con azúcar y aplastar
- Doblar el lado derecho de la masa por la mitad y luego el izquierdo. Aplastar
- Cubrir con azúcar y repetir
- Doblar por la mitad, cubrir con azúcar y aplastar
- Cortar piezas de 1 dedo de espesor
- Poner en una bandeja de horno separadas
- Hornear 10-15 min hasta que estén doradas

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 15 MIN HORNO

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

