



Palmiers maison faciles pour environ 8/9 pièces

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée pure beurre
- cassonade / sucre

Matériel nécessaire :

- 1 couteau d'office
- 1 plaque de four
- du papier cuisson

Préparation :

Dérouler la pâte feuilletée.

Préchauffer le four à 190°C.

Parsemer la pâte de cassonade / de sucre et appuyer légèrement avec vos mains pour faire adhérer les grains à la pâte.

Retourner délicatement la pâte et faire la même chose sur l'autre face.

Commencer à rouler une moitié de pâte sur elle-même, jusqu'au milieu.

Rouler l'autre moitié jusqu'au centre pour obtenir 2 « boudins » qui se touchent.

Découper en tranches d'environ 1 cm.

Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner pour minimum 20 minutes.

Si possible, retourner les palmiers à mi-cuisson.