

750g

Palmiers maison



30min



Facile



Bon marché

Par Made in
Cooking

Biscuits d'antan...

Ingrédients

6 personnes

1 pâte feuilletée

40 g de sucre ou 60 grammes pour les gourmands sucrés

1 jaune d'oeuf

Matériel

Four traditionnel

Plaque de cuisson pour four

Préparation



Préparation : **10min**



Cuisson : **20min**



Attente : **5min**

1

Préchauffer le four à 180°C
Étaler le rouleau de pâte feuilletée.
Saupoudrer la pâte de sucre (garder 2-3 pincée).
Rouler de chaque côté de l'extérieur vers le centre.

2

Comme le préconise Lu, mettre votre 'boudin' au congélateur 5 min pour durcir la pâte afin qu'elle se coupe plus facilement après et pour éviter de

déformer les palmiers. (Je n'ai pas eu besoin de le mettre au congélo et c'était bon.)

Découper vos palmiers et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

3

Saupoudrer encore de sucre (2-3 pincée).

Dorer votre 'boudin' avec le jaune d'oeuf pour que vos palmiers aient une jolie couleur.

Enfourner pendant environ 10 minutes pour des petites tailles, plus pour une taille standard (20 minutes).