

# PALMIERS AU SUCRE



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Inratable, y'a pas plus simple

**Proportions pour environs 70 Pièces**

**Total 35mn Préparation 25 mn Repos 0 mn Cuisson 10mn**

## Les Ingrédients

3 Pâtes Feuilletées du commerce  
Sucre Cristallisé

## La Recette

Rouler 2 extrémités de la pâte étalée vers le centre.  
Appliquer sur le sucre recto verso.  
Cuire à 180°, 10 mn environ selon couleur

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

La pâte bas de gamme gonflera peu, donc...  
Ne pas trop appuyer sur le sucre.

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

**16/20**

## Matériel Particulier

Feuille Silicone