

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