Petits gâteaux

Palmiers sucrés

58 min	10 min	18 min	30 min	253
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les palmiers

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
50 g **Sucre semoule**
10 g **Sucre vanillé**

Étape 1

Préparation

1. Dérouler la pâte feuilletée en la laissant sur le papier sulfurisé.
2. Mélanger les sucres et les répartir sur la pâte.
3. Rouler la pâte en commençant par la droite et en s'arrêtant au centre.
4. Continuer avec le côté gauche, le rouler jusqu'au premier boudin de pâte et les coller ensemble avec du jaune d'oeuf.
5. Placer au congélateur pendant 1/2 heure.

Étape 2

Cuisson

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Sortir la pâte du congélateur et couper des tranches de 8 mm.
3. Badigeonner les coeurs de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.
4. Les placer sur la plaque de four anti-adhésive.
5. Enfourner aussitôt, retourner les palmiers au bout de 15

minutes et continuer la cuisson pendant 3 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Sortir les palmiers du four et laisser refroidir complètement avant de déguster.