



PALMERITAS DE CHOCOLATE

Palmas PALMERITAS

INGREDIENTES

- 1 masa de hojaldre rectangular
- 100gr de azúcar, aproximadamente
- 40gr de azúcar avainillado, un poco a ojo!!

Buenos días a todos!!! Ya estamos aquí una semanita más, y con una receta que me encanta!! Palmeritas de hojaldre con chocolate. Me encantan por tres motivos: están deliciosas, son facilísimas y rapidísimas de hacer.

La verdad es que ya llevaba varias semanas con unas tartas bastantes laboriosas de hacer, como la tarta de queso de mi hermana y la tarta de San Valentín, y me apetecía publicar un post sencillito. A veces tenemos poco tiempo, pero nos apetece realizar algo casero y como veis en el manos a la obra esta receta es rapidísima y resultona.

Las palmeras son ideales para infinidad de momentos; de merienda, desayuno y sobre todo para fiestas infantiles, a los niños les encantan!!! como veis las podéis hacer como queráis, yo he hecho para todos los gustos; sin chocolate, medias de choco o mis preferidas: 100% bañadas en choco!!!

Sea como sea, disfrutarlas!!! Animaros a hacerlas, no tardareis más de media hora y vale la pena!!

MANOS A LA OBRA

1. Precalentar el horno a 220°, modo: arriba, abajo y ventilador.
2. Sobre una superficie plana, yo lo hice directamente sobre la encimera, echamos bien de azúcar y ponemos encima la masa de hojaldre echamos mas azúcar y un poco de avainillado, estiramos muy poquito la masa con el rodillo, más que para estirar es para que se pegue bien el azúcar.
3. Doblamos a mitades perfectas la masa, es decir llevamos los extremos al centro, y repetimos echando mas azúcar normal. Volvemos a doblar a mitades otra vez. Mejor mirar las fotos porque lía bastante!!
4. Echamos otra vez azúcar normal y avainillado, y hacemos el último paso: doblamos a la mitad y recubrimos bien con más azúcar.

5. Ahora solo nos queda cortarlas; las cortamos más o menos como un dedo de grosor, tiene que ser un corte seco no hacerlo como una sierra porque el hojaldre sufre. Las colocamos sobre la bandeja del horno cubierta con papel de hornear, que puede ser el mismo que viene con la masa de hojaldre, hay que dejarlas bastante separadas porque crecen muchísimo!!

6. Bajamos la temperatura del horno a 200° y dejamos el mismo modo, metemos las palmeras y las dejamos entre 12 y 15 minutos; yo las deje 15 minutos porque me gusta que el azúcar se caramelicé pero si os gustan menos torradas dejarlas 12 o 13 minutitos.

7. Mientras se hornean fundimos el chocolate al baño maría, si queréis que brille más podéis añadirle una cucharada de mantequilla, pero yo lo dejo puro me gusta más!

8. Dejamos que se enfríen bien las palmeritas sobre la rejilla, si queremos las podemos dejar así pero si sois chocolateros como yo tenéis que mojarlas bien, pero bien en nuestro chocolate fundido, y las dejamos enfriar sobre la rejilla unas cuatro horas.

9. Luego ya las tendremos LISTAS!! como normalmente sobran, lo mejor es guardarlas en una lata, como las galletas, y así duran perfectas hasta una semanita.

Como veis, creo que es de las recetas más sencillitas que he publicado. Desde que las descubrí ya no las compramos, ya sabéis que todo lo que hagamos en casa es mucho mejor para nuestra salud, así que espero que como en nuestra casa, en la vuestra ya no falten unas buenas palmeritas para subir el ánimo!!! HASTA LA SEMANA QUE VIENE!!)



Receta 035
Dulces
23 de Febrero 2015

Ingredientes principales
azucar, azucar avainillado,
hojaldre

