



Palmeritas

16 raciones



Nivel fácil

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuchillo
bandeja del horno
Papel Vegetal
Pincel

Para las palmeritas:

1 Masa de hojaldre
20 g mantequilla
100 g azúcar
1 vaina de Vainilla de
Madagascar Dr.Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 190°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Derretir la mantequilla unos segundos en el microondas o en un cazo pequeño a fuego bajo.
- 3 Abrir la vaina de vainilla Dr. Oetker por la mitad y con un cuchillo raspar las semillas para sacarlas de la vaina.
- 4 Mezclar las semillas de vainilla en un cuenco con el azúcar para tener un azúcar avainillado.

Para las palmeritas:

- 5 Estirar la masa de hojaldre sobre una superficie limpia.
- 6 Pincelar una de las caras con la mitad de la mantequilla derretida y espolvorear la mitad azúcar avainillado.





- 7 Presionar un poco el azúcar en la masa con las manos. Dar la vuelta a la masa y repetir el mismo proceso por el otro lado.
- 8 Enrollar la masa por los dos extremos hasta que ambos se encuentren en el centro, para crear la forma de las palmeritas. Apretar un poco el rollo de la masa para que quede más compacto y llevar al congelador durante 10'.
- 9 Cortar el rollo de masa rodajas de 1 cm de espesor. Colocar las palmeritas sobre el papel vegetal y llevarlas a la bandeja de horno.
- 10 Hornear durante 15'-18' hasta que las palmeritas estén doradas.
- 11 Dejar enfriar y servir.

