

PALMERAS DE AZÚCAR



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ESPERAFANOE **Recetizador:** Viir Olmo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Precalentar el horno a 175° arriba y abajo. Descongelar las masas y colocar sobre la mesa el azúcar extendido, y estirar la masa sobre el azúcar y nuevamente espolvorear con azúcar por encima. Comenzar a doblar los dos extremos al mismo tiempo poniéndolos en la mitad, hasta juntarlas en el centro, volver a doblar cada parte sobre ella misma y montar luego una parte encima de la otra, esto siempre espolvoreando con azúcar en cada parte. Cortarlas a 1 cm.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 LÁMINAS DE HOJALDRE
- 150 GR. DE AZÚCAR

Preparación:

Paso 1

Ponerlas a 180° durante 12 minutos, se les da la vuelta y se vuelven a dejar unos 3 minutos más y listas para comer. Nada que ver a las que venden,