

# PALMERITAS ROSAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Que ricas están y son muy fáciles de hacer.

## Ingredientes para 6 personas :

- 2 Láminas de hojaldre
- Azúcar
- 150 gr de chocolate blanco
- Edulcorante líquido rojo.

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Extender la plancha de hojaldre y echarle azúcar por encima, llevamos de un lado a otro la masa hacia el centro. Volvemos a repetir la operación hasta llegar a hacer un rectángulo y vamos cortando porciones de 1 cm. Precalentar el horno a 200°, meter las palmeritas y cuando veáis que están doradas sacarlas. Fundir el chocolate al baño maría echar 2 gotas de colorante rojo y remover. Cubrir las palmeritas con el chocolate que se habrá quedado de color rosa. Dejar enfriar para que se endurezca de nuevo el chocolate.