

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Maria Victoria



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.