

# PALMERAS DE AZÚCAR



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

**Creador:** ESPERAFANOE **Recetizador:** blanca diez



**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,