

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 plancha de hojaldre
- 7 yemas huevo
- 100 g azúcar
- 50 g azúcar glas
- Agua

Preparación:

Paso 1

Extiende la plancha de hojaldre y enrolla desde ambos extremos. Corta porciones de 1 cm de grosor y hornea a 180°C durante 10 minutos. Déjalas enfriar sobre una rejilla. Mezcla las yemas con el azúcar y cuaja a fuego lento hasta que espese. Pinta las palmeras con la yema. Junta el azúcar glas con el agua, pinta de nuevo las palmeras y deja secar en el horno a 130°C durante 5 minutos.