



Palmeritas

Sin huevo, ni leche, ni frutos secos



Ingredientes

Para las palmeritas

1 lamina de hojaldre

Azúcar

Agua

Opcional: para la cobertura de chocolate

100 ml leche de soja o cualquier otra leche vegetal

100 gr chocolate negro troceado libre de trazas

30 gr margarina

Elaboración

1. Extender la masa de hojaldre.
2. En un cuarto de vaso de agua diluir 4 cucharas de azúcar.
3. Con ayuda de una brocha humedecer ligeramente la capa de arriba del hojaldre.
4. Espolvorear un poco de azúcar por toda la superficie.
5. Comenzar a enrollar uno de los extremos largos hasta la mitad, sin apretar para que quede holgado.
6. Enrollar el otro extremo también a la mitad y dar la vuelta a todo para tener "el lomo" hacia arriba.
7. Con ayuda de un cuchillo, cortar las palmeritas aproximadamente 1cm de ancho.
8. Poner en una fuente sobre papel de horno muy separadas entre sí porque crecen bastante.
9. Añadir un poco más de azúcar por cada palmera.
10. Hornear a 200 grados durante 15 minutos.
11. Por último, cuando las sacas del horno se las puede adornar con azúcar glas mezclado con un poquitín de agua.

Cobertura de chocolate

Si deseas palmeritas con baño de chocolate: fundir juntos en el microondas 100 gr de chocolate troceado con 100 ml de leche de soja y 30 gr de margarina. Pintar con espátula cada palmerita.

Receta XV Jornada de Madrid para profesores, personal de cocina y comedor escolar. AEPNAA.