



# Palmeres dolces

## CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Postres i dolços

Persones: 4

Dificultat: ★

Temps total d'elaboració: 30 min

Ajuda dels adults: Si

## INGREDIENTS

- Sucre moré
- 1 làmina de Pasta de full
- Ou

## ELABORACIÓ

1. Estirem la pasta de full i hi posem per sobre sucre i ho escampem bé.
2. Després agafem els extrems de la pasta de full i els dobleguem cap el centre, i afegim més sucre i repetim l'operació.
3. Ens ha de quedar un cilindre el qual col·locarem amb les unions cap a sota i pintarem amb ou batut.
4. Seguidament anirem tallant porcions d'un centímetre d'amplada i ho posarem en una safata del forn sobre paper vegetal.
5. Pintarem novament amb ou batut i ho posarem al forn pre-escalfat uns 20 minuts a 200° o fins que quedin dauradetes.

## NOTES

Recepta de caire festiu, per berenar o postres de manera ocasional.

## AL·LERGÒGENS

