

Les palmiers au sucre , à la confiture ou au Nutella



Les ingrédients

- 3 rouleaux de pâte feuilletée
- 50 g de sucre en poudre
- de la confiture
- du Nutella
- 1 bol d'eau



Les ustensiles

- une plaque de four
- une cuillère à café
- un couteau
- 1 bol
- 1 cuillère à soupe



Le déroulement

1- Dérouler la pâte feuilletée.



2- Etaler la garniture au choix (confiture ou Nutella)

Pour le sucre faire un sirop en mélangeant le sucre et un peu d'eau dans un bol. Remuer jusqu'à ce que le sucre ait entièrement fondu.

3- Enrouler la pâte ainsi recouverte en faisant un rouleau de chaque côté. Vous obtenez deux gros rouleaux.

4- Découper des tranches fines dans le rouleau.

5- Disposer les morceaux sur la plaque de four.

6- Faire cuire pendant 15 minutes au four à 150° (thermostat 5).

