

Palmitos au cacao

Ingrédients

De la pâte feuilletée

1 œuf

1/2 cuil à café rase de cacao en poudre

Sucre

Étalez la pâte feuilletée sur 25 cm de large et 3-4 mm d'épaisseur, badigeonnez-la avec le mélange œuf battu-cacao et saupoudrez de sucre. Repliez les deux côtés de la pâte sur le centre pour qu'ils soient bord à bord. Badigeonnez de nouveau puis saupoudrez de sucre et repliez la pâte de la même façon. Badigeonnez, sucrez et pliez la pâte en deux. Vous obtenez un boudin, badigeonnez ce boudin sur toutes ces faces avec la dorure au cacao, roulez-le dans le sucre et coupez-le en tronçon d'1 cm d'épaisseur que vous disposerez à plat sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Encore une couche de dorure et de sucre sur vos palmiers et un petit tour au four à 180°C pendant 20 minutes.

Ding c'est prêt.