

PALMERITAS

Tiempo de preparación: 45 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen aprox. 22 palmeritas

Ingredientes

1 hoja de masa para hojaldre, descongelado

½ taza de azúcar granulada (podes reducirlo a ⅓ taza)

Opcional: Canela en polvo, nutella, chocolate rallado, nueces picadas.



Instrucciones:

Espolvorea la mitad del azúcar en el área donde vas a trabajar y coloca encima la lámina de hojaldre, espolvorea la masa con el azúcar restante.

Enrolla firmemente un borde hacia el centro de la masa, luego enrolla el borde opuesto firmemente, hasta que se encuentren en el centro. Congelar durante 30 minutos.

Mientras la masa está en congelador, precalienta el horno a 425 F (218 C) y prepara una o dos bandejas para hornear con papel de hornear o un mat de silicona.

Corta el tronco congelado transversalmente en pedazos de ¼ pulgada de grosor y ve colocándolos en la bandeja para hornear a 2 pulgadas de distancia.

Hornea durante 8 a 10 minutos o hasta que el azúcar comience a caramelizarse y burbujee en el fondo. Voltear las palmeritas y hornear por otros 4 a 5 minutos o hasta que estén doradas. Transferir a una rejilla y enfriar completamente. Almacena en un recipiente hermético hasta por 1 semana.

Notas:

*Asegúrate de que la masa se mantenga fría mientras trabajas con ella. Para mantener la masa fría, debes trabajar rápido o en lotes. La mantequilla se derrite cuando la masa de hojaldre se calienta y la masa no se horneará en hermosas capas aireadas.

*Si la masa de hojaldre se vuelve demasiado blanda, colócala nuevamente en el refrigerador o congelador para que se reafirme.

*Si horneas las palmeras en lotes, cambia el papel de hornear o limpia el mat de silicona.

*Asegúrate de que haya suficiente espacio entre las palmeritas en la bandeja para hornear, ya que se expandirán a medida que se hornean.

*Si usas un hojaldre casero o de mantequilla, las galletas pueden caramelizarse más rápido en el horno, así que vigílelas.

*Una bandeja para hornear forrada con papel pergamino también se caramelizará más rápido que usar un mat de silicona. Si usas mat de silicona aumenta el horneado inicial de 2 a 4 minutos y cuando veas el caramelo burbujeante que se forma alrededor del fondo de las galletas sabrás que está listo para voltear. Deben verse en su mayoría brillantes cuando los voltees.