

Palmiers coeur au sucre



5 personnes



45 minutes



Facile

Ingrédients

Pour 15 coeurs :

- 1 pâte feuilletée
- de la confiture ou autre garniture
- de la cassonade
- des éclats de crêpe dentelle

Bonne fête Maman

Préparation

Répartissez de la cassonade sur du papier sulfurisé.

Posez la pâte feuilletée par-dessus et aplatissez avec un rouleau à pâtisserie pour que la cassonade pénètre dans la pâte.

Étalez la garniture sur toute la surface puis ajoutez les éclats de crêpe dentelle.

Roulez la pâte de chaque côté en revenant vers le centre, puis mettez une vingtaine de minutes au congélateur afin de faciliter la découpe des palmiers.

Découpez la pâte en tronçons de 0,5 à 1 cm pour former des palmiers, puis, donner la forme d'un cœur.

Faites cuire environ 15 minutes à 200°C, en surveillant la cuisson.