

Biscuits Palmiers

Il te faut:

- une pâte feuilletée
- beurre fondu
- sucre cassonade
- cannelle
- jaune d'oeuf



Marche à suivre:

- Mettre la pâte sur une feuille de cuisson ou en silicone et étaler au pinceau le beurre fondu.
- Ensuite saupoudrer généreusement de sucre cassonade et de cannelle.
- Roulez de chaque côté jusqu'au centre, de manière à avoir deux boudins.
- Mettez au congélateur 15 minutes.
- Sortez du congélateur et dorez au jaune d'œuf, bien au milieu pour que cela colle bien entre les deux boudins.
- Coupez des rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur et les poser sur la feuille de cuisson.
- Remettre au pinceau du beurre fondu sur le dessus.
- Faites cuire a peu près 15/20 minutes à four préchauffé Th7 ou 210°

