

Palmiers au Nutella (+ ou – 30)



Il vous faut :

Un rouleau de pâte feuilletée.

Du Nutella.

Du sucre glace.

Etalez votre pâte.

Tartinez celle-ci de Nutella.

Enroulez le côté droit jusqu'au milieu de la pâte et réalisez la même chose avec le côté gauche.

Roulez ce boudin dans le sucre glace.

Oubliez ce boudin dans votre congélateur pendant une petite demi-heure.

Préchauffez votre four à 180°C.

Sortez le boudin du frigo et découpez les palmiers.

Posez-les sur une feuille de papier cuisson.

Enfournez-les pendant 20 minutes tout en ayant un œil dessus.

Quand ils sont dorés, ils sont prêts.

Bon appétit !

