**Palmitos maison**

Ingrédients : (pour une quinzaine de palmiers)

- 200 g de pâte feuilletée (ou une pâte feuilletée du commerce toute prête comme ici)  
- 50 g de sucre en poudre + 20 g  
- 1 sachet de sucre vanillé  
- 25 g de beurre fondu

Recette :

Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail sur une épaisseur de 0.3 cm en un rectangle. Ou bien déroulez la pâte feuilletée, comme ici. Badigeonnez la pâte avec le beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Saupoudrez avec les 20 g de sucre en poudre et le sucre vanillé.

Préchauffez le four à 200 ° (th.6-7).

Roulez la pâte feuilletée en un boudin très serré sur lui-même jusqu'au milieu du rectangle de pâte. Puis roulez l'autre moitié du rectangle en un boudin très serré comme précédemment. Vous obtiendrez alors deux boudins de pâte.

Découpez des tronçons dans la pâte, d'environ 1 cm d'épaisseur. Étalez chaque palmier à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour les allonger légèrement. Si la pâte colle un peu au rouleau, faites comme moi et recouvrez le palmier de papier sulfurisé. Déposez chaque palmier sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez les palmiers avec le reste du beurre fondu et saupoudrez-les généreusement de sucre en poudre.

Cuisson :

Faites cuire les palmier pendant 10 mn à 200°. Ils doivent être bien dorés. Laissez-les refroidir sur une grille avant de les servir.

Conseils : Pour qu'ils soient encore meilleurs, utilisez de la pâte feuilletée maison ou bien de la pâte feuilletée que vous aurez cherché chez votre boulanger. Vous pouvez congeler les palmiers cuits et les réchauffer quelques minutes au four avant de les servir.

***http://www.evacuisine.fr/***