



<https://www.mepillasquisando.com>



PALMERAS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES:

- 3 Láminas de Hojaldre.
- 250 gr. De Chocolate para fundir.
- 125 gr. De Mantequilla.
- 75 gr. De Azúcar glas (impalpable en América).

ELABORACIÓN:

Estiramos la lámina de hojaldre y espolvoreamos un poco de azúcar glas con ayuda de un colador. Realizamos esta operación por tres veces, procurando que queden bien cuadradas y aplastadas con el rodillo para que queden bien pegadas. Enrollamos un extremo hasta el centro y luego haremos lo mismo con el otro. Cubriremos el rollo con uno de los papeles de las láminas de hojaldre y lo meteremos al congelador durante 15-20 minutos, sin que llegue a congelarse. Lo sacamos y cortamos rodajas de un centímetro de grosor. Las colocamos en una bandeja o parrilla de horno. Precalentamos el horno a 200° arriba y abajo. Metemos la bandeja unos 20 minutos, procurando que no lleguen a tostarse demasiado. Hacemos la cobertura de chocolate, en una olla con agua para hacer el baño maría ponemos una fuente de cristal en la que introducimos el chocolate, la mantequilla y el azúcar glas. Removemos poco a poco hasta que se integren todos los ingredientes. Sacamos del baño maría y dejamos que se atempere un poco. Cuando estén las palmeras, esperaremos a que se enfríen un poco. Les ponemos la cobertura cuando las palmeras estén frías del todo. Las pondremos sobre una parrilla con una bandeja debajo para que caiga el chocolate sobrante. Dejamos cuajar el chocolate y listas.

NOTA: También podemos ponerle de cobertura chocolate blanco o cualquier otra mermelada.

<https://www.mepillasquisando.com>