

Palmieri cu scortisoara



Palmieri cu scortisoara, asta am facut eu astazi!!! O reteta de post incredibil de usor de facut, din aluat de foitaj (cumparat). Sa faceti doua ture atunci cand va apucati de ei, fiindca sunt delicioși!!!!

N-am facut poze intermediare pentru ca, stiindu-se ce am de gand sa fac, *cineva* m-a pandit si abia am ajuns sa ii prind in ipostaza finala ☐

Ingrediente:

- 400 g aluat foitaj
- 100 g zahar tos (+ 50 g zahar brun, daca va place mai dulce)
- 1 lingura scortisoara (pudra)

!!! Daca nu tineti post, folositi foitaj cu unt! Vor iesi si mai

buni!!!

Eu cu cealalta bucata de aluat, din cele doua infoliate in acelasi ambalaj, am facut niste **melcisor** din **pizza** grozavi, pe care am sa vi-i arat maine.

Mod de preparare:

Foile de foitaj se lasa, asadar, la dezghetat (la temperatura camerei), dar nu complet.

Se amesteca zaharul cu scortisoara. Se intinde foaia de aluat pe masa infainata.

Se presara zahar si scortisoara deasupra; se apasa cu mana ca sa intre bine in aluat. Se intoarce aluatul pe partea cealalta si se repeta operatia.

Se indoaie laturile (pe latura lunga a aluatului) cca. 2-3 cm. Se presara din nou cu zahar si scortisoara, se intinde usor cu sucitorul. Se impatureste inca o data aluatul pana cand laturile se unesc. Se presara din nou cu **sugar&cinna**mon □ ...dupa care cele doua parti se intorc complet, una peste cealalta, ca si cum ati inchide o carte.

Se taie aluatul in fasii subtiri (ar trebui sa iasa vreo 20 de bucati).

Se dau la frigider pentru minim 15 minute dupa care se aseaza (se lasa destul loc intre ei, caci vor creste) pe o tava tapetata cu hartie de copt.

In acest timp se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Palmierii se coc timp de 15 minute, pe sina din mijloc a cuptorului.

Pentru voi, cu drag!!!



Gustosi tare, sa nu-i ocoliti!!!



Poza veche, in care i-am cam ars ☹

