

# Palmiers-choco

Il vous faut :

Pour environ 30 palmiers

- 1 pâte feuilletée
- de la pâte à tartiner au chocolat
- du sucre



Déroulez la pâte feuilletée et tartinez-la de pâte à tartiner.

Roulez chaque côté de la pâte vers le centre de façon à obtenir 2 rouleaux.

Placez la pâte au congélateur pendant environ 30 min, cela facilitera la découpe des palmiers.

Faites préchauffer votre four à 180°C (Th 5-6)

Sortez la pâte du congélateur, puis, sans séparer les 2 rouleaux, faites des tranches d'environ 1/2cm.

Déposez les palmiers obtenus sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pendant 15 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

5 min avant la fin de la cuisson, saupoudrez légèrement les palmiers de sucre.

Dégustez tiède ou froid.

Bon appétit :)