

Palmiers Simples e com Nutella

INGREDIENTES PARA

17 PALMIERS SIMPLES E 17 PALMIERS DE NUTELLA
2 bases de massa folhada retangulares
para tartes com 375g cada
150g de Nutella
Aproximadamente 150g de açúcar



Tempo de preparação: 35 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/palmiers-simples-nutella-43004/>

PREPARAÇÃO

1. Comece por fazer os palmiers simples.

Desenrole o rolo de massa e polvilhe muito bem por igual com açúcar.

Passe por cima, com o rolo da massa de forma a acalcar bem o açúcar.

2. Vire a massa e polvilhe com açúcar.

Passe com o rolo da massa por cima e acalque bem.

3. Dobre a massa ao meio como se fosse um livro e vinque bem o centro.

Abra novamente e dobre cada metade ao meio.

Dobre mais uma vez as duas partes e por fim, una-as.

Acalque bem.

4. Com uma faca, retire as pontas para acertar a massa.

Corte o rolo em fatias de 1,5 cm.

Coloque-as em tabuleiros de ir ao forno, forrados com papel vegetal e deixe bastante espaço entre elas.

5. Para os palmiers de Nutella.

Desenrole uma base de massa folhada.

Polvilhe com bastante açúcar e passe por cima com o rolo da massa de forma a acalcar bem.

6. Vire a massa.

Dobre-a ao meio e vinque bem o centro.

Abra a massa e barre cada metade com Nutella.

7. Dobre a massa ao meio duas vezes e por fim, una as duas metades.

Acalque bem.

Caso a massa esteja muito mole, guarde durante 20 minutos no congelador.

8. Corte o rolo em fatias com 1,5 cm de espessura e coloque-as no tabuleiro.

9. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe cozer aproximadamente 20 minutos.

Quando os palmiers estiverem lourinhos, vire-os com uma escumadeira para que fiquem tostados por igual.

Depois da massa lourinha, retire os palmiers e deixe-os arrefecer antes de servir.

Se gostaram, partilhem com os amigos e inscrevam o canal.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!