

# « Petits Palmiers » de Michelle



**1 pâte feuilletée pur beurre**  
**50 gr de sucre roux**  
**1 c à café de cannelle**

**Dans un bol, mélanger le sucre et la cannelle.**

**Déposer la pâte feuilletée bien froide sur le plan de travail en laissant la feuille de papier sulfurisé dessous. Saupoudrer la pâte avec la moitié du mélange sucre cannelle, frotter pour répartir uniformément. Retourner ensuite la pâte et répéter l'opération sur la seconde face.**

**Plier la pâte en deux pour la marquer au centre puis la déplier. Rabattre légèrement deux côtés de la pâte jusqu'au centre.**

**Réaliser un second ourlet de chaque côté de la même largeur que le premier pli.**

**Répéter l'opération une dernière fois pour chaque bord. On obtient deux rouleaux de chaque côté de la marque centrale, les superposer.**

**Ne pas hésiter à rajouter du sucre + cannelle si besoin**

**Mettre ce rouleau au réfrigérateur environ 30 mn**

**Retirer les entames. Détailler les palmiers en tranchant le boudin de la largeur d'un doigt (env.1,5 cm)**

**Déposer les biscuits directement sur une plaque couverte de papier sulfurisé.**

**Enfourner dans un four préalablement chauffé à 180°, pendant 12 à 15 minutes, les retourner à mi-cuisson, surveiller qu'ils ne brûlent pas.**

**A consommer sans modération !**