

# Les palmiers au sucre , à la confiture ou au Nutella



## Les ingrédients

- 3 rouleaux de pâte feuilletée
- 50 g de sucre en poudre
- de la confiture
- du Nutella
- 1 bol d'eau



## Les ustensiles

- une plaque de four
- une cuillère à café
- un couteau
- 1 bol
- 1 cuillère à soupe



## Le déroulement

1- Dérouler la pâte feuilletée.



2- Etaler la garniture au choix ( confiture ou Nutella )

Pour le sucre faire un sirop en mélangeant le sucre et un peu d'eau dans un bol. Remuer jusqu'à ce que le sucre ait entièrement fondu.

3- Enrouler la pâte ainsi recouverte en faisant un rouleau de chaque côté. Vous obtenez deux gros rouleaux.

4- Découper des tranches fines dans le rouleau.

5- Disposer les morceaux sur la plaque de four.

6- Faire cuire pendant 15 minutes au four à 150° (thermostat 5).

