

Palmeritas de mermelada y azúcar

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Cafetito · Autor: Comoju

INGREDIENTES

0

1 hoja/s	Hojaldre
	Azúcar glass
1	Yema de huevo
	Mermelada — de melocotón
	Azúcar
1 cucharada/s	Agua

ELABORACIÓN

De Pachi

Estiras la plancha de hojaldre (tampoco te mates, no hacen falta transparencias) y la espolvoreas con azúcar glass. Entonces la vas enrollando poco a poco empezando por ambos lados, hasta que quede así. Cortas en rodajas de medio centímetro el bisalchichón que sale y los pones en la bandeja del horno con tu truco preferido para que no se pegue (personalmente, lamina de silicona) .

Los pintas con la yema de huevo que habrás batido con generoso azúcar. Y al horno, a 200 grados, hasta que se empiecen a dorar.

En ese momento las sacas, APAGAS EL HORNO y las untas con mermelada de melocotón. Y sobre ella, lo siguiente. Coges un vaso, echas 2 cucharadas soperas de azúcar y lo humedeces con un pelín, poco de agua. Remueves, que quede como una pasta. Y lo metes al microondas unos segundos (yo conté 7), hasta que veas que empieza a burbujear. Para inmediatamente!!! Sacas y remueve. Si ha quedado muy liquido (el azúcar solubiliza), añádele un poco mas de azúcar y remueve. Riega con este almíbar espeso las palmeras. Y vuelve a meterlas en el horno APAGADO (con el calor que aun le quede. Si ves que se ha enfriado mucho, lo pones un poco, pero poco) y las dejas ahí hasta que el horno se enfríe. El azúcar habrá hecho esa costra tan típica de las palmeras de pastelería, y debajo habrá mermelada.....