

## Palmeritas de hojaldre con chocolate (s.Gluten/S.Lactosa)

### Ingredientes:

- 1 lámina fresca de Hojaldre
- Azúcar

### Cobertura de chocolate:

- 100gr de Chocolate Fondant
- 50gr de Mantequilla (s/lactosa)
- 50ml de Agua



### Proceso:

1. Pre calentamos el horno a 200°C
2. En una superficie plana y grande, desenrollamos el hojaldre fresco y le echamos azúcar por toda la lámina.
3. Luego, vamos doblando de las esquinas hacia el centro (grosor de 2 dedos). Hasta llegar al punto en el que nos quede un hueco de un dedo entre dobléz y dobléz.
4. Aquí, volvemos a echar un poco de azúcar, y cerramos las dobleces, quedando un rollito.
5. Este rollito, lo ponemos de lateral y lo espolvoreamos otra vez con azúcar, por ambos lados.
6. Después, lo vamos a ir cortando con la medida del grosor de un dedo. A estas futuras palmeritas, les damos forma de "T", sacando las puntas hacia afuera, y las colocamos en una bandeja encima del papel vegetal.
7. Cuando tengamos todas cortadas y colocadas, les vamos a echar un poco más de azúcar por encima.
8. Metemos las palmeritas a 200°C, con calor arriba y abajo (sin aire), hasta que se doren.
9. Sacamos, dejamos enfriar y ya las tenemos listas para degustar o para cubrir las de chocolate.



### Cobertura de chocolate:

- 1- En una cazuela, ponemos el chocolate junto con el agua y lo derretimos a fuego lento. Una vez hecho esto, agregamos la mantequilla retiramos del fuego y removemos hasta que se derrita por completo (esto le da más brillo al chocolate). Dejamos que temple.
- 2- Colocamos las palmeritas encima de una rejilla (el chocolate sobrante caerá) y las pintamos de chocolate. Dejamos que sequen y ya las tenemos listas para degustar.
- 3- ON EGIN!!!