

Palmice od Lisnatog Tijesta Recept

Autor :Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 30 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Lisnato tijesto 500g
- Kristal šećer – nekoliko jušnih žlica
- Tamna čokolada 100g
- Naribani kokos 50g

Upute

1. Pospite malo kristal šećera na radnu površinu i na njega stavite lisnato tijesto. Pospite još šećera na tijesto i razvaljajte ga u oblik pravokutnika debljine oko 3mm.
2. Preklopite tijesto dva puta sa svake strane prema sredini tako da svaki rub dođe do sredine. Još jednom preklopite i ohladite tijesto.
3. Izrežite komade debele 1cm pa ih položite na lim za pečenje obložen masnim papirom.
4. Pecite palmice na 200°C oko 20 minuta, dok ne porumene.
5. Otopite tamnu čokoladu u mikrovalnoj pećnici. Umočite ohlađene palmice u čokoladu, a zatim ih uvaljajte u naribani kokos. Stavite ih u hladnjak da se ohlade.