

# Palmiers

**Ingrédients**

* 4 pâtes feuilletées
* 1 kilo de sucre cristallisé
* 1 litre d’oeufs

**Déroulé**

1. Etaler la pâte feuilletée. La saupoudrer de sucre. Roulez chaque côté de la pâte jusqu’au milieu pour former les palmiers.
2. Mettre la pâte enroulée au froid quelques minutes. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180 °C.
3. Sortir la pâte du frigo. Découper les palmiers. Saupoudrer à nouveau avec un peu de sucre. Dorer au jaune d’œuf. Enfourner 10 minutes à 180°C.

***C’est prêt !***