

# PALMERITAS

## INGREDIENTES:

- 200 grs de harina.
- 200 grs de manteca fría.
- 1 pizca de sal.
- 100 grs de agua fría.
- 150 grs de azúcar.

## PROCEDIMIENTOS:

### PASO 1:

Colocar sobre la mesada la harina, la pizca de sal y la manteca cortada en cubos.

### PASO 2:

Integrar todo con las manos, logrando que la humedad de la manteca humedezca la harina, sin que los cubos de manteca se deshagan, o sea que conserven su forma.

### PASO 3:

Luego formar un volcán y en el medio agregar el agua bien fría.

### PASO 4:

Comenzar a integrar todo sin amasar.

### PASO 5:

Con el palo de amasar estirar la masa, doblarla en tres y volver a estirla, volver a doblarla en tres y repetir esto al menos 6 veces para obtener un buen hojaldre.

### PASO 6:

Dejarla reposar por una hora antes de hacer las palmeritas.

### PASO 7:

Pre calentar el horno a 180 °C.

### PASO 8:

Estirar la masa hojaldrada sobre la mesa espolvoreada con azúcar, darle forma alargada y dejarla de 3 mm de espesor.

PASO 9:

Luego plegar cada lateral hacia el centro. Espolvorear con más azúcar molida.

PASO 10:

Volver a plegar cada lateral hacia el centro y volver a espolvorear con azúcar.

PASO 11:

Repetir esta acción 2 o 3 veces, hasta que les de la masa. En la última vez plegar un lado sobre el otro y dejar formado como un cilindro, acomodándolo con la mano.

PASO 12:

Cortar el cilindro en rodajas de aproximadamente 2 cm y acomodar las palmeritas en una placa que contenga papel para horno.

PASO 13:

Llevar al horno y cocinar 7 minutos de cada lado, revisar que estén doraditas antes de retirar.