

Palmiers au sucre de canne vanillée

Ingrédients :

1 pâte feuilletée

sirop de canne vanillée

2 sachets de sucre vanillé

lait sucré

Étalez la pâte feuilletée sur quelques millimètres. Saupoudrez la généreusement de sirop de sucre de canne puis rajoutez le sucre vanillé

Roulez la pâte en partant des deux côtés pour les ramener vers le centre. Laissez la pâte environ 10 mn au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180 °.

Coupez des tranches d'un demi centimètre. Disposez les tranches couchées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Espacez bien les palmiers qui vont doubler de taille.

Dorez au lait sucré et enfournez pour environ 15 mn jusqu'à ce que les palmiers soient bien dorés.

