



Difficulté ★★☆☆

## Biscuits palmiers maison



20 biscuits



10 min



25 min

### INGREDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 20g de sucre blanc
- 10g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 demie càc cannelle (optionnel)



### INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 190 degrés chaleur tournante.
- Dans un petit bol, mélange les sucres et la cannelle.
- Déroule une pâte feuilletée et saupoudre-la de ton mélange sucré.
- Ramène les bords de ta pâte vers le centre puis, saupoudre à nouveau de ton mélange.
- Replie les bords sur eux mêmes jusqu'à l'obtention d'un boudin.
- Découpe des tranches d'environ 1cm d'épaisseur puis, dépose-les sur une plaque recouverte d'un tapis cuisson.
- Saupoudre une dernière fois tes palmiers puis, enfourne pendant 20 à 25 minutes : ils doivent être bien dorés.
- Après cuisson, laisse-les refroidir sur une grille avant de les déguster !

**CONSERVATION**

Les biscuits palmiers maison se conservent jusqu'à 7 jours à température ambiante dans une boîte hermétique.