

# RecetaKA

## PALMERITAS DE CHOCOLATE

**Ingredientes para 14 unidades:** 1 plancha de hojaldre / 50 g de mantequilla / azúcar / 150 g de chocolate



### Elaboración

1. Derretir la mantequilla
2. Extender la lámina de hojaldre y espolvorear el azúcar sobre ella. Presionar con las manos para que quede bien impregnada de azúcar. Darle la vuelta y extender la mantequilla sobre el hojaldre. Volver a espolvorear azúcar sobre él
3. Marcar el punto intermedio, para saber hasta dónde tenemos que enrollar cada lado de la masa.
4. Ayudándonos del papel vegetal, comenzar a enrollar uno de los extremos hasta llegar al punto central. Seguidamente, enrollar el otro lado.
5. Una vez que tenemos la masa enrollada, le damos la vuelta.
6. Precalentar el horno a 190º C. Cortar trozos de masa de un tamaño aproximado de 1 centímetro
7. Poner las porciones sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal. Ponemos un poco de azúcar moreno por encima de cada porción. Hornear a 190º C durante 20 minutos o hasta que las piezas estén doradas. Retirar del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla
8. Derretir el chocolate al baño maría. Bañar las palmeritas en el chocolate y dejar enfriar

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con los niños*