Petites palmiers



Ingredienser

♥ ferdigkjøpte butterdeigsplater (se tips)
♥ sukker

Fremgangsmåte

Legg de frosne butterdeigsplatene utover på lett melet bakebord. La de ligge og tine i ca 20 minutter.

Kjevle ut butterdeigplatene til de er dobbelt så lang. Det er viktig å bare kjevle varsomt og kun i en retning - det er for å bevare mest mulig av luftigheter i butterdeigen.

Strø over godt med sukker på hver av butterdeigsleivene.

Så bretter du sammen hver butterdeigsplate: Brett de korte sidene inn mot midten til de møtes. Brett deretter kortsidene mot hverandre en gang til, så de møtes på nytt. Til slutt legger du halvdelene oppå hverandre.

Skjær hver brettede butterdeigsplate i ca 1 cm tykke skiver. Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater. Dryss over litt ekstra sukker på hver kake.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i 5-10 minutter, eller til de gylne. Avkjøl kakene på rist.

Tips

♥ Butterdeig (også kalt smørdeig) gir kaker med wienerbrødaktig konsistens og fås kjøpt i pakninger på 5 plater i hver. Se i frysedisken i butikken.

♥ "Petites palmiers" bør serveres samme dag de er laget, og helst mens de er litt lunkne og nystekte.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/petites-palmiers