

# PALMIERS SIMPLES E DE NUTELLA



## INGREDIENTES

- - MASSA FOLHADA CARACOL ([HTTP://RECEITAS.MOULINEX.PT/RECEITA/810-SOBREMESAS-MASSA-FOLHADA-"CARACOL"](http://receitas.moulinex.pt/receita/810-sobremesas-massa-folhada-caracol)) OU 2 ROLOS DE MASSA FOLHADA DE COMPRA
- - 40 GR DE MANTEIGA DERRETIDA
- - 60 GR DE AÇÚCAR BRANCO
- - 60 GR DE AÇÚCAR MASCAVADO
- - 4 C.S. DE CANELA
- - NUTELLA Q.B

## CONFEÇÃO

1. Se optar por fazer a massa folhada, esta tem de ir ao frigorífico, no mínimo 1 hora antes para endurecer.
2. Estender 1 massa folhada na bancada, no sentido horizontal. Pincelar com a manteiga derretida.
3. Numa tigela, misturar o açúcar e a canela. Polvilhar a massa com a mistura. Carregar com as mãos para o açúcar colar à massa.
4. Fazer uma dobra do lado direito com cerca de 2 ou 3 centímetros. Fazer o mesmo do lado esquerdo. Pincelar com a manteiga as dobras e polvilhar com a mistura de açúcar. Repetir esta operação até chegar ao meio.
5. Apertar a massa com firmeza e enrolar em papel vegetal e colocar no frigorífico, pelo menos 30 minutos.
6. Para os palmiers de nutella, é só pincelar com Nutella e, no final, o exterior com um pouco de manteiga.
7. Préaquecer o forno a 180 ° C.
8. Quando a massa estiver refrigerada, tirar o papel vegetal e cortar a massa em fatias finas (+/- 1 cm). Para os palmiers simples, se tiver sobrado açúcar com canela, pode ainda enrolar as fatias na mistura. Colocar as fatias num tabuleiro de ir ao forno, protegido com papel vegetal e levar a cozer cerca de 20 a 30 minutos. Virar os palmiers a meio da cozedura.
9. Deixar arrefecer em cima de uma grelha.
10. Os palmiers guardam-se numa caixa metálica, senão, ficam moles.
11. Para palmiers maiores, colocar 2 massas folhada, uma em cima da outra.