Orejas de Elefante ~ Palmiers

Esta quizas sea una de las recetas mas sencillas que he preparado.. pero son buenísimos con un cafesito..

1 receta de masa de hojaldre (puedes usar la que viene preparada de Pepperidge Farms Puff Pastry)
1 taza de azúcar granulada
1 cucharadita de canela en polvo

En la misma taza de medir, mezcla la taza de azúcar con la canela en polvo.. mezcle bien.

Corte un pedazo rectangular de hojaldre, como de 18″ x 12″.. luego, sobre una mesa de trabajar.. riegas como media taza de la mezcla de azúcar y le colocas la masa de hojaldre encima.

Luego de colocar la masa sobre el azúcar.. le riegas mas azúcar por encima, regándolo hasta las orillas.

Comenzando desde el lado angosto, comienze a enrollar la masa hacia el centro. Luego hace lo mismo desde el otro lado angosto.. hasta llegar al centro de la masa.

Ahora tomas un cuchillo bien filoso y cortas las galletas como de 1/2″ de espesor; colocándolas sobre una placa de hornear que tenga papel de cocinar en el fondo.. o una lona de tipo Silpat (como en la foto). Estas galletas crecen y se deben colocar con mas de 1″ de espacio entre cada galleta.

Cocine en el horno pre-calentado a 400°F por 12 a 14 minutos. El azúcar se va a caramelizar y las orejas estarán bastante doradas. Las retiras enseguida de la placa de hornear y las colocas sobre una parrilla de alambre a enfriarse.