







Petite recette

Palmeras de chocolate

 4  300 minutos  Medio-difícil 

Ingredientes

-  235 gr de harina común
-  60 gr de harina de repostería
-  250 gr de mantequilla sin sal
-  virutas de chocolate
-  1 cdita. de sal
-  125 ml de agua helada

Manos a la masa

Para hacer la masa empezamos mezclando las harinas y la sal. Añadimos la mantequilla cortada en dados y removemos muy bien hasta que la mantequilla esté cubierta de harina.

Seguidamente añadimos el agua helada de poco en poco. En este paso la mantequilla tiene que seguir en trozos, es ahora cuando la amasamos formando una bola. Pasamos la bola a una superficie de trabajo enharinada y estiramos la masa hasta formar un rectángulo de 30x18 cm y 12 mm de espesor.

A continuación hay que doblar la masa en tres partes, como si plegásemos una carta. Estiramos la masa con las medidas mencionadas y repetimos el doblado otras dos veces más. Si notamos que la mantequilla se derrite metemos la masa al frigorífico durante 30 minutos.

Después de del tercer doblado envolvemos la masa en papel plástico y la dejamos enfriar en el frigorífico un mínimo de cuatro horas. Se puede dejar hecha el día anterior.

Para preparar las palmeras comenzamos rayando el chocolate. Es importante que el chocolate sea de buena calidad. Podéis usar el que más os guste: blanco, con leche

o puro. Yo he utilizado chocolate al 70%.

Estiramos la masa con forma de rectángulo de 30x18 cm y 12 mm de grosor y extendemos una capa de chocolate. Doblamos los dos lados más largos de la masa hasta que se unan en el centro y repetimos el proceso hasta que la masa no nos permita más dobleces. también podemos enrollar cada lado más largo de la masa hasta que se encuentren en el centro.

Con estos plegados obtenemos una masa casi redonda y alargada que cortaremos en rodajas de un centímetro de grosor. Ponemos todas las rodajas en una bandeja de hornear con una separación entre ellas de 3 centímetro para que no se peguen al crecer y horneamos a 180° durante 20 minutos. cuando veamos que están doradas a nuestro gusto las sacamos del horno y ponemos sobre una rejilla hasta que enfríen.

Notas

