

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso

Palmiers choco-pralin



1 pâte feuilletée
100 g de chocolat pâtissier (j'ai mis aujourd'hui, du Lindt à 70%)
60 g de fromage blanc
que j'ai chauffé au micro-onde, à 600 W pendant 1 min.
Bien mélanger le tout.

Sur la pâte feuilletée déposée sur une plaque à pâtisserie, j'ai étalé avec une spatule le mélange ci-dessus, puis j'ai saupoudré de pralin.

Ensuite, j'ai roulé les bords comme sur la photo....jusqu'à ce qu'ils se



rejoignent.

et laisser reposer "le boudin" **au congélateur environ 3/4 h**. C'est le temps que j'ai mis. Ainsi, la pâte durcie et est plus facile à couper en tronçons....

A la sortie du congélateur, il a simplement suffi de couper ce "boudin" en tronçons d'environ 2 cm de large (voir la photo)...saupoudrés de sucre glace...et hop, j'ai enfourné 20 min à 200°C.

