Palmeritas de sobrasada y miel

Unas palmeritas que no deben faltar nunca en un aperitivo si quieres sorprender a tus invitados...! En casa nos encantan!

INGREDIENTES:

- 200 gr de sobrasada ibérica para untar
- 40 gr de miel
- 1 chorrito de nata para cocinar
- 1 plancha de hojaldre
- azúcar para espolvorear
- sésamo tostado

PREPARACIÓN:

1. Ponga la sobrasada, la miel y la nata en el vaso y programe **20 seg/vel 4**. Ya tienes la pasta lista para untar.
2. Estira el hojaldre *(puedes hacerlo en tu thermomix o comprarlo)* en horizontal.
3. Unta la pasta por toda su superficie.
4. Haz unas marcas en los laterales en la mitad de su anchura más o menos, empieza a enrollar primero de arriba a abajo y viceversa hasta llegar a la marca.
5. Corta a rodajas de más o menos 1 cm.
6. Colócalas en la bandeja del horno sobre un papel sulfurizado dejando suficiente espacio entre ellas (crecen bastante) y espolvorea azúcar generosamente por encima, después haz lo mismo con el sésamo.
7. Hornea hasta que estén bien doraditas. Deja enfriar antes de servir.

NOTA: Sugerencia: Tanto para cortarlas mejor y que no pierdan la forma antes de entrar al horno, como si quieres prepararlo con anterioridad y ahorrar tiempo o simplemente tenerlas a punto en cualquier momento por si se presenta un imprevisto, mete el rollo en el congelador antes de cortar. luego encima del mármol se descongela en poco tiempo. Ésta misma pasta la puedes usar untándola en tostaditas o pan de molde a modo de sándwich caliente, bollos preñaos o espirales de brioche... cómo más te apetezca!

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/

Thermomix