

## Palmeritas de Tubaeformis confitadas

300 gr. de Cantharellus Tubaeformis  
confitadas  
1 lamina de hojaldre rectangular (LIDL)  
Azúcar moreno a gusto

Ponemos en un cazo las setas con 150 gr. de azúcar y una rama de canela. Dejamos macerar ½ hora y luego cocinamos a fuego lento unos 40 minutos. (Receta de Cocinando Setas  
<http://cocinandosetas.blogspot.com.es/2011/05/cantharellus-cibarius-confitadas-en.html> )



Extiendo la masa de hojaldre rectangular (LIDL) echo azúcar y paso el rodillo.



Voy doblando desde el exterior al centro



Y colocando las setas.



Una vez terminado pinto con huevo. Corto transversalmente de un dedo de grosor (16 palmeritas me salieron)



Pinto por todos lados con huevo y coloco separadas en la bandeja del horno. 200 grados y unos 18 minutos. Cuando faltaban 5 aprox. les di vuelta.



Las guardé en un bote metálico, pero no les dio tiempo a ponerse resesas.