

Mantecados andalous

Ingrédients pour environ 20 biscuits :

- 300 g de farine (pour au final obtenir 250g)
- 175 g de saindoux
- 150 g de sucre glace
- 1 cuillère à café voire à soupe (suivant vos goûts) de cannelle
- Graines de sésame

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une poêle, faites torréfier la farine à feu moyen pendant environ 10 minutes en remuant très régulièrement de manière à ce que la farine ne brûle pas.

Laissez refroidir (vous allez perdre en poids de farine).

Tamisez la farine car celle-ci aura tendance à s'agglutiner en petites boules.

Dans le bol d'un robot (ou à la main), mélangez 250 g de farine torrifiée et le reste des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Etalez ce mélange entre deux feuilles de papier cuisson légèrement farinées jusqu'à une épaisseur de 1 cm.

A l'aide d'un emporte pièce de 6 cm de diamètre, découpez la pâte pour former vos biscuits.

Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisée et parsemez de graines de sésame. Enfournez pour environ 20 minutes et laissez complètement refroidir avant dégustation.

<http://philomavie.blogspot.com>