

Montecaos

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 250 g d'huile d'arachide ou tournesol
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de levure
- 250 g de sucre
- 1 zeste de citron
- Cannelle en poudre

Préparation :

Mélangez la farine et les sucres.

Ajoutez le zeste de citron finement râpé.

Incorporez l'huile et travaillez à la main : on obtient une pâte très sablonneuse.

Formez de petites boules de la taille d'une prune.

Disposez les boules au fur et à mesure sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, en appuyant légèrement pour que la base s'aplatisse un peu et qu'elles soient stables.

Enfournez à four froid à 180° C pendant une quinzaine de minutes.

A surveiller de près, car les montecaos ne doivent pas dorer.

Saupoudrez les biscuits de cannelle à l'aide d'un petit chinois à la sortie du four.

<http://philomavie.blogspot.com>