

Montécaos

Ingrédients :

- 375g de farine
- 100g de sucre
- 125g d'huile d'arachide
- le zeste d'un citron non traité
- 1 c.à.c. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- sucre vanillé et/ou cannelle

Mettre dans le robot : la farine, le sucre, le sel, la levure et le zeste du citron. Mélanger puis ajouter l'huile jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

Former de boules d'environ 30g et les disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson ou de papier sulfurisé huilé.

Enfourner à 150°C pendant environ 20 minutes : ils ne doivent pas colorer et ils sont cuits dès que des craquelures apparaissent.

Les sortir et les saupoudrer de cannelle et/ou de sucre vanillé. Laisser refroidir sur la plaque de cuisson.

Servir avec un thé ou un café.

