

Montecaos



Pour une vingtaine de montecaos

Ingédients :

- 500 g de farine
- 250 g d'huile
- 160 g de sucre glace
- 1/2 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide
- 1/2 sachet de levure
- 65 g de poudre d'amandes
- Cannelle en poudre

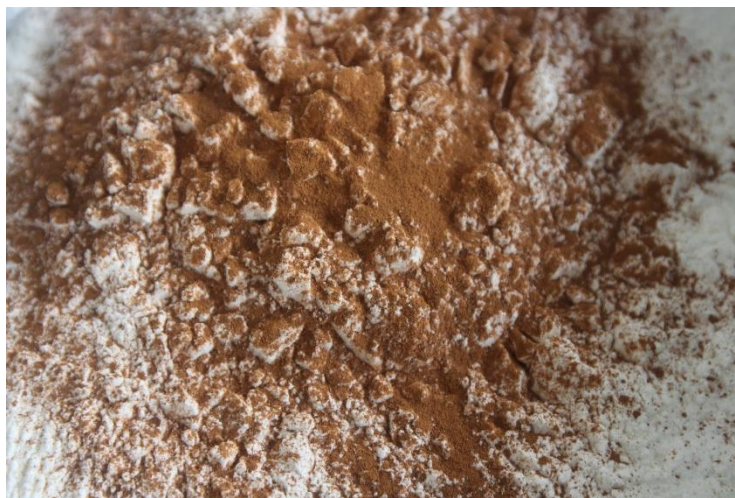


Préchauffez votre four à 170°C.

Tamisez ensemble la poudre d'amandes, la levure chimique, le sucre glace et la farine puis mettez le tout dans un grand bol.



Ajoutez de la cannelle en poudre.



Commencez à ajouter l'huile en filet tout en mélangeant. Selon la farine et les amandes utilisées, il faudra ajouter plus ou moins d'huile. Il faut arrêter d'en mettre dès que la pâte peut se mettre en tas. Vous allez facilement vous en rendre compte. Au départ, c'est une sorte de poudre et au fur et à mesure, on peut l'agglomérer dès qu'on la presse. C'est à ce moment qu'il faut cesser de verser de l'huile.

Ajoutez la vanille liquide et pétrissez encore pour l'incorporer.



Prenez une petite boule de pâte dans la paume de la main. Fermez ensuite vos mains comme si vous aviez enfermé un insecte à l'intérieur. Avec cette position, roulez les petites boules dans le creux de vos mains refermées l'une sur l'autre pour donner la forme d'une petite toupie à vos boulettes.



Posez les montecaos sur une plaque à pâtisserie puis ajouter une pincée de cannelle en poudre sur le dessus de chaque biscuit.



Enfournez une trentaine de minutes.
Les montecaos doivent être bien craquelés et légèrement colorés.



Conservez-les (si vous y arrivez) dans une boîte hermétique.