

Le vendredi c'est pâtisserie !

Montecaos.

Ingrédients : Pour une 15aine de Montecaos

- 250 grammes de farine
- 125 grammes de sucre
- 10 cl. d'huile neutre (arachide, pépins de raisins, tournesol, etc...)
- Cannelle en poudre

Réalisation :

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6) et chemisez une plaque de papier sulfurisé. Versez la farine et le sucre dans une jatte, incorporez l'huile petit à petit afin de former une boule de pâte de la consistance d'une pâte sablée.

Façonnez des petites boules que vous allongerez légèrement vers le haut afin qu'elles forment un dôme. Saupoudrez-les de cannelle en poudre et enfournez pour 20 minutes.

Après cuisson, laissez refroidir les Montecaos sur une grille.



Tips : Tout comme la mouna, il y a autant de recettes de Montecaos que de familles. Ainsi, vous en trouverez aromatisés à la fleur d'orange, aux zestes d'orange ou de citron, à la vanille...