

MONTECAOS



Ingrédients

250 gr farine
125 gr sucre
125 ml huile
1 c c bicarbonate
essence de vanille
cannelle

Préparation

Préchauffer le four à 180°

Mélanger tous les ingrédients secs.

Puis ajouter l'huile et l'essence de vanille.

Pétrir pour former une pâte sans trop la travailler.

Former un boudin.

Couper des petits tronçons et les disposer sur une plaque de cuisson.

Saupoudrer de cannelle.

Laisser cuire 10 mn .