

MANTECAOS ou MANTECADOS



Ces petits gâteaux à la cannelle, bien connus des pieds-noirs, sont d'origine espagnole... Le nord du Maroc était sous protectorat espagnol. La présence de saindoux (manteca en espagnol), est le secret de leur consistance, fondants et friables à l'extérieur, croquants à l'intérieur. La recette des montecao est très utilisée au mois de décembre, les montecao (montecaos, mantecados) biscuits typiques de Noël en Espagne et dans certains pays d'Amérique Latine comme l'Argentine.

Nostalgie, Nostalgie quand tu me prends....C'est une recette que j'ai retrouvée dans mon carnet de cuisine d'adolescente que je n'avais jamais refaite. Je vous l'offre.

INGREDIENTS :

- 1 kg de farine
- 500 gr de sucre en poudre
- 500 gr de saindoux
- Cannelle en poudre
- Sucre glace

PROGRESSION :

- Dans un saladier, mélanger à la fourchette, le saindoux et le sucre ; celui-ci doit être entièrement absorbé par le saindoux.
- Incorporer ensuite la farine avec les mains, car il faut que la farine et le mélange sucre-saindoux, soit intimement mixé.
- Bien mélanger tous les ingrédients. Bien masser.
- Former des boules de 4 à 5 cm de diamètre en les roulant dans les paumes des mains, les déposer sur une silpat®.
- Appuyer sur le dessus des mantecaos pour les aplatir légèrement afin d'y déposer une pointe de cannelle en poudre mélangée à du sucre.
- Préchauffer le four à 200°C. Baisser à 150° au moment d'enfourner les mantecaos.
- Cuisson pendant 10 à 15 minutes environ, attention les mantecaos doivent rester blancs. Lorsqu'ils commencent à se craqueler sur le dessus, c'est qu'ils sont cuits. Si l'on prolonge trop la cuisson, ils durciront en refroidissant...
- Ces gâteaux ont l'avantage de bien se conserver puisqu'on n'y met pas d'œufs.

