

# Mantecaos



## Ingrédients :

- 250 g de farine
- 130 g de sucre glace
- 13 cl d'huile
- 70 g de poudre d'amandes
- Cannelle

## Préparation :

Préchauffez le four à 165 °C.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez l'huile et mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Formez des petites boules de la taille d'une noix et placez-les sur une plaque à pâtisserie (j'ai fait un trou au milieu, je ne sais pas trop pourquoi...).

Saupoudrez de cannelle ou laissez-les tels quels et enfournez pendant 12 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à craqueler et soient dur au touché.

Laissez refroidir et dégustez !