

Montécaos ✱

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 12 pièces

**250 g de farine * 125 g de sucre * 2 cuil. à café de cannelle en poudre *
12,5 cl d'huile végétale**

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Mélangez la farine, le sucre et 1 cuil. à café de cannelle en poudre, ajoutez petit à petit l'huile tout en mélangeant avec une fourchette, puis réunissez la pâte en boule.

Formez des petits dômes de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis saupoudrez d'une pincée de cannelle.

Mettez au four pour 5 minutes, puis baissez la température du four à 150 °C (th. 5) et poursuivez la cuisson 15 minutes. À la sortie du four, laissez refroidir sur la plaque avant de les ranger dans une boîte métallique.

