

Recette d'Armand

Les Montécaos

Ingrédients :

- 3 bols de farine
- 1 bol de sucre
- 1 bol d'huile arachide
- 1 bol d'amandes en poudre
- sel
- un peu de levure pour alléger
- zeste de citron râpé
- cannelle

Mélanger la farine, sel, levure et zeste de citron râpé.
Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à obtenir une pâte.

Former des petites boules d'environ 60 g,
les placer sur une plaque à pâtisserie huilée ou sur du papier sulfurisé.
Les espacer car la pâte va s'étaler en cuisant.
Enfourner à four thermostat 5 environ 15 mn

Les gâteaux ne doivent pas colorer

Attention : dès que les craquelures apparaissent, les gâteaux sont cuits.

Sortez du four et poudrer de cannelle.