

MONTECADOS

Ingrédients :

Pour une cinquantaine de Montecados (diviser par deux pour une vingtaine)

800 g de farine
100 g de poudre d'amandes
400 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
¼ litre d'huile
125 g de saindoux
cannelle

Recette :

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et bien pétrir pour obtenir une pâte homogène et assez ferme.

Former des demi-sphères d'environ 4 cm de diamètre soit à la main soit avec une proportionneuse à glace pour un résultat plus régulier.

Poser les gâteaux sur une ou deux plaques farinées

Préchauffer le four à 160°C – Enfourner les plaques pour faire cuire à 160°C de 30 à 45 mn

Ils sont bien cuits lorsque des craquelures apparaissent à la surface des gâteaux, 30 à 40mn suffisent pour qu'ils restent blancs, 45 à 50 mn pour qu'ils deviennent dorés

Sortir les plaques du four et saupoudrer chaque Montecado avec la cannelle

Les Montecados se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.