



Recette des MANTECAOS

Mantecaos aux amandes ou aux noisettes

1 Bol plein de farine et $\frac{1}{4}$
les $\frac{3}{4}$ bol d'amandes en poudre ou noisettes moulues granuleuses.
 $\frac{1}{2}$ c à c de levure
 $\frac{1}{2}$ bol de sucre
 $\frac{3}{4}$ bol d'huile
1 zeste de citron (si amandes)
1 pincée de sel
cannelle

Mantecaos « nature »

2 bols de farine
 $\frac{1}{2}$ bol de sucre
 $\frac{1}{2}$ bol d'huile
1 paquet de vanille
1 pincée de levure chimique
cannelle.

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients et former des boules, les disposer sur une plaque huilée et farinée ou recouverte de papier sulfurisé ou à défaut d'aluminium.

Préchauffer le four à 160°

Les faire cuire 15 minutes environ sans les laisser prendre couleur. Les sortir du four quand ils craquent et les saupoudrer de cannelle.

