Le Montécao de Monique et Marie André

Ingrédients pour 20 pièces :

3 verres de farine.
1 verre de sucre.
1 verre d'huile d'arachide.
Le zeste d'un demi-citron.
Cannelle en poudre ou cacao en poudre.

Préparation :

Mélanger la farine, le sucre, et l'huile.
Râper le zeste de citron, ajouter à la préparation.
Faire de petites boules (environ 2 cm de diamètre).
Recouvrir une plaque allant au four de papier cuisson.
Disposer les boules sur la plaque.
Saupoudrer la cannelle sur le dessus.

Faire cuire à four moyen (180°, th 6) pendant 15 min environ.
Les montécaos sont cuits quand ils se décollent de la plaque et dès que le dessus éclate.
Au sortir du four, saupoudrer de cacao ou de cannelle.

La réussite de cette recette réside dans la cuisson. On peut faire des montécaos croquants ou moelleux, selon le goût. Tout se joue à une minute près !!!