



UNE RECETTE DE @L.ATELIER.DES.PAPILLES

Mantecados

INGRÉDIENTS

- 175g d'huile de tournesol aux noix
- 250g de sucre
- 125g de poudre d'amande
- 350g de farine
- 5g de cannelle moulue

PRÉPARATION

- Torrifier légèrement la farine dans une poêle à feu doux en remuant avec une cuillère en bois.
- Lorsque la farine a une couleur grillée, mélanger avec la poudre d'amande et laisser refroidir.
- Préchauffer le four à 150°.
- Mélanger l'huile, le sucre et la cannelle, ajouter lentement la farine et la poudre d'amande, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Former des boules de pâtes et les placer sur une plaque allant au four.
- Cuire une quinzaine de minutes à 150° et retirer du four. Saupoudrer de cannelle et laisser refroidir.