 **Montecaos**

 **76 biscuits**

**- 500 g de farine
- 250 g d'huile d'arachide ou de tournesol
- 1 sachet de sucre vanillé (2 càs de sucre vanillé maison)
- 1 pincée de levure
- 250 g de sucre
- 1 zeste de citron (ou 3 gouttes d'huiles essentielles de citron)
- cannelle en poudre**

* Mélanger la farine, la levure et les sucres.
* Ajouter le zeste de citron finement râpé. Comme je n'avais pas de citron non traité, j'ai mis 3 gouttes d'huile essentielle.
* Incorporer l'huile et travailler à la main : On obtient une pâte très sablonneuse.
* Former de petites boules de la taille d'une prune.
* Disposer les boulettes au fur et à mesure sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, en appuyant légèrement pour que la base s'aplatisse un peu et qu'elles soient stables.
* Enfourner à four froid à 180° (170° chaleur tournante) pendant une quinzaine de minutes.

***À surveiller de près, car les montecaos ne doivent pas dorer.***

Saupoudrer les biscuits de cannelle à la sortie du four