 **Montecaos**

 **76 biscuits environ**

**- 500 g de farine
- 250 g d'huile d'arachide ou de tournesol (1)
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 2 càs de sucre vanillé maison)
ou encore ¼ de càc de vanille en poudre
- 1 pincée de levure
- 250 g de sucre
- 1 zeste de citron (ou 3 gouttes d'huiles essentielles de citron)
-** [**cannelle**](https://recettes.de/biscuits) **en poudre**

**Les plaques du four tapissées de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 160°C** 

Mélanger la farine, la levure et les sucres.
Ajouter le zeste de citron finement râpé.
Incorporer l'huile et travailler à la main : On obtient une pâte très sablonneuse.
Former de petites boules de la taille d'une petite 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 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