 **Montecaos**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/12/montecaos-mai-2009-476-copie-r-copy.jpg) **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** Four Chaleur tournante

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