

Montecaos



Ingrédients pour une douzaine de sablés:

200g de Farine.

75g de Sucre semoule.

7,5 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.

Cannelle en poudre.

Préparation:

- Préchauffer le four à 170°.
- Mélanger la farine avec le sucre.
- Ajouter l'huile d'olive pour former une pâte.
- Former des boules de pâte et disposer-les sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.
- Les aplatir légèrement.
- Faire un creux au centre du biscuit et y déposer de la cannelle.
- Enfourner et laisser cuire une petite vingtaine de minutes.
- Les biscuits doivent être cuits sans coloration.
- Ils sont cuits lorsque des craquelures apparaissent.
- Laisser refroidir les montecaos sur une grille.