

# Montecaos

**Ingrédients**

* 1 kilo de farine
* 400g de sucre
* 1 sachet de levure chimique
* ½ litre d’huile de tournesol
* Vanille liquide
* Cannelle

**Déroulé**

1. Mélanger la farine et le sucre dans un saladier. Ajouter l’huile et la vanille liquide puis malaxer jusqu’à obtenir une pâte compacte et malléable.
2. Former des petites boules de pâte et les disposer sur une plaque de cuisson.
3. Saupoudrer de cannelle et enfourner 15 minutes à 180°C. Les biscuits doivent rester blancs.
4. Laisser refroidir et durcir avant de déguster.

***C’est prêt !***