



# LE MONTÉCAO

## INGREDIENTS

250g de farine  
1 gros verre de sucre  
1 gros verre d'huile  
cannelle  
beurre

Préchauffer le four à 160°C.  
Mélanger d'abord la farine et le sucre (je prends un verre à mojito).  
Ajouter 1 gros verre d'huile et l'incorporer sans trop travailler la pâte. La texture de la pâte doit être un peu "mouillée", si ce n'est pas le cas, ajouter un peu d'huile. Ajouter un peu de cannelle à l'appareil.  
Faire des boules de la taille d'une noix et les disposer sur une plaque beurrée. Enfourner pour 10 à 15min. Surveiller ensuite, elles doivent légèrement bronzer.  
Sortir du four, saupoudrer de cannelle. Les gâteaux seront un peu mous à la sortie du four : c'est normal ! Il faut les laisser refroidir avant de les déguster (patience et longueur de temps... ;-))