



## Mantegades

Ingrédients pour une  
vingtaine de petits mantecaos :

250 g de farine  
125 g de sucre  
125 g de saindoux (chez le charcutier,  
et parfois aussi au supermarché)  
sinon 125 g de beurre.  
Cannelle en poudre  
1 citron

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Râpez le zeste du citron

Dans un saladier, mélangez la farine, le saindoux, le sucre et le zeste de citron du bout des doigts de façon à obtenir une pâte homogène.

Formez de petites boules légèrement aplaties sur le dessus, sans trop tasser.

Disposez-les sur une plaque garnie d'une feuille de papier cuisson.

Enfournez-les pour 10 à 15 minutes environ.

Attention les mantecaos doivent rester blancs. Dès qu'ils se craquent sur le dessus, c'est qu'ils sont cuits.

La réussite de cette recette réside dans la cuisson : on peut faire des mantecaos croquants ou moelleux (tout se joue à 1 min près)...

À la sortie du four, saupoudrez-les d'une pincée de cannelle en poudre.

Il est possible de remplacer la cannelle par du cacao en poudre.

Une fois refroidis, vous pouvez les conserver dans une boîte à gâteaux.

Bon Profit!