



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Mantecaos, petits biscuits sablés espagnols à la cannelle

Pour 4 personnes | Très facile

85 min | **0.43€** La portion (prix indicatif)



Pour les adeptes de cannelle only.
Recette pour 24 biscuits.
Facultatif : 1 citron jaune non traité

Les ingrédients

- 90 g de Saindoux
- 1 c à c de Cannelle en poudre
- 75 g de Sucre en poudre
- 200 g de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- 1 pièce de Oeuf

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 10 min



Attente : 60 min

- 1 Sortez du frais 90 g de saindoux pour qu'il soit consistance pommade.
- 2 Séparez le jaune et le blanc d'un œuf. Réservez le blanc pour une autre recette et mettez le jaune (20 g) dans un saladier avec 75 g de sucre, 1 càc de cannelle et le saindoux ramolli. Crèmez le mélange au moins 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien blanc (au robot ou fouet électrique de préférence).

Facultatif : ajoutez le zeste d'½ citron pour la version au citron. Dans ce cas mettez seulement ½ càc de cannelle.

- 3 Ajoutez 200 g de farine. Sablez le mélange à la main ou à la spatule. La pâte sera très friable. Formez un palet de 4 cm, filmez-le et laissez 1h au frais.

- 4** Après 1h, préchauffez le four à 180°C en chaleur traditionnelle. Préparez une plaque de cuisson recouverte de papier.

Reprenez la pâte. Avec les mains huilées, formez des boulettes grossières de 1,5 cm d'épaisseur (la pâte étant friable, ne cherchez pas la perfection mais une masse compacte). Placez les boulettes sur la plaque en les espaçant. Huilez vos mains fréquemment, cela facilitera le boulage.

Avec votre doigt, appuyez légèrement au centre de chaque boulette pour obtenir la fameuse forme des mantecaos. Saupoudrez chacun d'une petite pincée de cannelle.
- 5** Enfourez pendant 10 à 12 minutes environ (plus ou moins selon la puissance du four. Dès que les mantecaos commencent à peine à dorer, sortez-les du four. Laissez-les durcir sur la plaque sans les toucher.

Si vous arrivez à être raisonnable le jour même, ils se conservent plusieurs jours dans un sachet ou boîte hermétique.