

Mantekao



Ingrédients

- ❖ 500 gr de farine
- ❖ 250 gr de sucre
- ❖ 1 citron
- ❖ $\frac{1}{4}$ de litre d'huile d'arachide
- ❖ 1 paquet de levure
- ❖ cannelle

Préparation

Mélanger farine et levure et mettre en fontaine. Ajouter le sucre, le zeste et le jus de citron, puis l'huile. Bien mélanger et laisser reposer 3 h.

Déposer des petits ronds de pâte comme une grosse noix sur la plaque du four, les aplatir légèrement et les saupoudrer d'un peu de cannelle.

Enfourner 30 min à 150°.