

Mantecaos

1. Pesez **250g de farine**, **125g de saindoux**, **125g de sucre** en poudre. Mélangez en travaillant du bout des doigts, de façon à obtenir une texture sableuse.
2. Formez de petits **boules** un peu aplaties sans trop comprimer la pâte que vous disposez sur une plaque à pâtisserie. Saupoudrez chaque boule d'une **pincée de cannelle**.
3. Enfourez à 150°C pour 10 à 15 minutes en fonction de la taille des boules.

Surveillez très attentivement la cuisson. Les mantecaos ne doivent pas colorer, tout juste se **craqueler** sur le dessus. Dès qu'ils sont un peu fissurés, ils sont cuits. Si on attend plus longtemps, ou pire, qu'on les laisse blondir, l'intérieur devient dur comme du béton en refroidissant. Les mantecaos doivent être un peu **croquants à l'intérieur, et très sableux à l'extérieur** : ils explosent en miettes dès que vous mordez dedans. Ça fait partie de leur charme !



P.S. : **ne tentez surtout pas de les faire avec du beurre ou de la margarine**. La texture et le goût n'auront rien à voir. Certains les font à l'huile, en particulier les Maghrébins qui, pour des raisons religieuses, n'utilisent pas de graisse de porc. Donc l'huile, à la rigueur. Mais le résultat est différent de ce que j'ai connu étant enfant, lorsque j'aidais ma grand-mère à les fabriquer.

P.P.S : le saindoux, vous le trouverez chez le charcutier et dans quelques grandes surfaces.

© *Du chant plein les casseroles...*

<http://www.nataliakriskova.com/article-16563017.html>