

# Montecao cardamome & cannelle



Préparation : 15 minutes

Attente : 1 heure

Cuisson : 13 minutes

Pour 8 personnes (environ 20 sablés) :

- 200 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 12 ml d'huile
- 4 graines de cardamome
- cannelle en poudre

1. Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Ouvrir les graines de cardamome, extraire les petites graines et les piler au mortier. Les ajouter à la farine et au sucre. Former un puits. Verser progressivement l'huile dans le puits tout en mélangeant du bout des doigts. Malaxer ensuite la préparation pour bien homogénéiser.

2. Prendre un moule en silicone avec des empreintes en demi-sphères. Former une boule de pâte de la taille d'une noix et la placer dans une empreinte. Remplir ainsi environ 20 empreintes. Placer au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

3. Préchauffer le four à 160°C. Sortir les sablés des empreintes en silicone et les déposer sur une tôle. Enfourner pour 13 minutes : les sablés sont cuits lorsqu'ils ont craquelé.

4. Laisser refroidir avant de saupoudrer de cannelle en poudre.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>