

Mantecados (gâteau espagnol) au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 7	Etapas : 10	Astuces : 16	

Ingrédients

250g de farine
150g d'huile ou de saindoux
100g d'amandes en poudre
90g de sucre
1CàC de vanille
1/2 sachet de levure
Cannelle en poudre

Etapas

Â»

Mettre le sucre dans le bol du thermomix. Fermer le bol et mettre le gobelet.

Â»

Régler 20s vitesse 9.

Â»

Ajouter l'huile ou le saindoux, l'amande en poudre, l'extrait de vanille, la farine la levure.

Â»

Fermer le bol et régler 45s sur la fonction épi.

Â»

Préchauffer le four à 160°C.

Â»

Mettre du papier sulfurisé sur la plaque de votre four.

Â»

Former des boules de plus ou moins 30g, l'aplatir avec la paume de la main, faire un creux et saupoudrer de cannelle.

Â»

Répéter cette dernière opération avec toute la pâte.

Â»

Enfourner 20 minutes.

Â»

Laisser refroidir pour que la pâte soit dure.