Mantecados de canela y limon

Mes parents sont espagnols mais bizarrement ce n’est pas pour autant que je suis fan de cette cuisine. Je pars en courant quand ma maman essaye de me faire manger son fameux cocido et - désolée Sandrine c’est un de nos seuls points de divergence- j’ai une sainte horreur de la paella (j’entends d’ici les ohhhh)

Par contre j’ai quelques recettes « madeleine de Proust » qui me font directement retomber en enfance. Les fameuses croquetas de jamon y pollo de ma maman, son irrésistible tortilla de patatas , les churros de ma grand mère ou encore ces petits mantecados à la cannelle.

Pourtant sur le papier, la recette des mantecados n’a rien de fou : farine, huile (normalement saindoux), sucre, citron et cannelle.

Oui mais..

Oui mais dès que je sens cette odeur je pense à ma grand mère que j’aimais tant

Oui mais dès que je croque dans ces petites douceurs les goûts de mon enfance submergent mon palais

Oui mais c’est la recette de ma maman et c’est toujours elle qui me les fait

Oui mais il y a de la cannelle et du citron donc forcément …

Alors voici aujourd’hui une recette toute simple et sans prétention mais

Ingrédients

500g de farine

250g de sucre

25cl d’huile

1 citron bio

Cannelle

Préchauffer le four à 180°C

Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Ajouter ensuite l'huile et le zeste de citron, mélanger à nouveau. La pâte doit avoir une texture sablée.

Réaliser des petites boules, les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pendant 10 à 15 minutes

Saupoudrer de cannelle après refroidissement. Conserver dans une boîte métallique.