

Montecao's

Ingrediënten

- 500 gram meel
- een kwart liter olie
- een kwart zakje bakpoeder
- 150 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 1 ei
- kaneel

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Doe het meel, de bakpoeder, de vanillesuiker, het zout, de olie en de suiker in een kom. Meng goed, maak een kuiltje en giet hier de olie en het ei in.
3. Vorm hier een deeg van en kneed dat tien minuten door.
4. Leg balletjes deeg ter grootte van een kleine mandarijn op een ingevette bakplaat, plat ze iets af met de hand en bestrooi deze met kaneel (of voeg kaneel toe aan het deeg).
5. Zet ze gedurende 15 minuten in de oven, let op dat ze aan de onderkant niet zwart worden.
6. Laat ze afkoelen op een rooster.