



Mon Xavena (mont de Xavena : village en Espagne)

1 verre d'eau

1 verre d'huile d'olives

1 verre de farine

4 œufs

1 cuillère à café de cannelle mélangée à 1 /2 verre de sucre en poudre

1 cuillère à café de levure

Chauffer l'eau avec l'huile à ébullition, ajouté la farine et la levure bien mélanger. Retirer du feu remué encore un peu. Ajouté les œufs un par un en mélangeant bien à chaque fois.

Chauffer le four à 200°.

Mettre une feuille de papier sulfuriser sur la lèche frites du four, étaler la pâte dessus, saupoudré du mélange cannelle sucre.

Mettre à cuire et baisser la température du four à 180°, 20 à 30 minutes.