



SUCRÉ



50



30 MIN

ZÉZETTES DE SÈTE

INGRÉDIENTS

- 250g de farine
- 3g de levure chimique
- 70g de sucre
- 25g de sucre vanillé
- 95g d'huile de pépins de raisin (ou arachides)
- 80 cl de vin blanc sec
- Sucre pour enrober les zézettes

ÉTAPES

1. Mettez la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier.
2. Ajoutez l'huile.
3. Sablez la pâte (ne la pétrissez pas trop).
4. Ajoutez le vin blanc.
5. Pesez des portions de 11g.
6. Formez des petits boudins.
7. Roulez les dans le sucre.
8. Déposez les au fur et à mesure sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
9. Faites cuire dans un four préchauffé à 170 °C pendant environ 20 minutes.
10. Dégustez les !

