

Zézettes de Sète

(environ 120 zézettes)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingédients :

- 700 à 800 grammes de farine
- 1 verre de sucre semoule
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 verre d'huile de colza ou d'arachide
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café d'alcool anisé

Préparation de la recette :

Mélanger les trois premiers ingrédients, puis ajouter progressivement la farine et la levure. Tout pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule qui se détache du saladier.

Puis, ajouter la liqueur anisée.

Bien mélanger à nouveau.

Prendre de petits morceaux de cette pâte (quantité d'une cuillère à café) rouler dans la main, puis dans le sucre semoule pour former les zézettes.

Posez-les sur du papier sulfurisé. Les placer sur une plaque de cuisson. Il en rentre une trentaine sur une plaque.

Mettre au four à chaleur tournante à 180°C, pendant environ 20 min.

Les zézettes doivent être dorées.

Bon appétit !