



Zezettes

Ingredients

250g de farine
80g de sucre
80g d'huile
90g de vin blanc sec
4g de levure chimique
1sachet de sucre vanillé
1cuillère à café d'arôme vanille

Étape de la recette

- Pour environ 25 biscuits -

Dans un saladier mettre la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure, verser dessus l'huile, le vin blanc, l'arôme et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Préchauffer le four 180°C

Façonner les biscuits avec les extrémités en pointe et les rouler dans du sucre en poudre.

Enfourner environ 16 minutes