

Zézettes

Ingrédients

180 gr de sucre

180 ml de vin blanc ou rosé blanc pour moi

160 ml d'huile de tournesol

20 ml d'huile d'olive

1 cs de fleur d'oranger

entre 400 et 500 gr de farine

Mélanger le sucre et le vin

Ajouter les huiles et la fleur d'oranger

Incorporer la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts

Prélever un peu de pâte

Donner une forme allongée et affinée aux extrémités

Rouler dans le sucre

Mettre sur la toile silpat ou une plaque recouverte de papier sulfurisé

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

