

Les Zézettes de Zézette



Ingrédients :

- 180 g de sucre
- 180 g de vin blanc ou vin rosé de Terrats "of course"...
- 160 g d'huile de tournesol
- 20 g d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 400 à 500g de farine, selon la consistance du pâton.

Dans le cul de poule, mélanger le sucre avec le vin, puis ajouter les huiles. Incorporer la farine tout en travaillant la pâte pour obtenir une belle boule qui ne colle plus aux doigts.

Adaptation au Cook'in: Dans le bol, mélanger le vin choisi, l'huile de tournesol, le sucre semoule. (20 sec/vit 5). Régler le Cook'in 2 min sur PETRIN : verser la farine par l'orifice, jusqu'à obtention d'une pâte non collante). Arrêter avant la fin des 2 min si besoin.

Placer la pâte dans un cul de poule filmé et mettre au réfrigérateur au moins 30 min. Préchauffer le four à 180°C. Placer la toile Silpat® sur la plaque alu perforée.

Former les zézettes :

- prendre une petite quantité de pâte avec une cuillère à soupe
- donner une forme allongée et effilée aux extrémités
- rouler généreusement dans le sucre semoule
- poser les pâtons sucrés sur la toile Silpat®.

Cuire à 180°C pendant 20 à 25 min (selon le four, pour le mien 190°C chaleur tournante). Laisser refroidir complètement sur la toile Silpat®.

Les menottes de Zézette en action

Tu mélanges tout, tu roules tout, tu sucres tout, tu cuits tout, tu manges tout !!!!



A déguster avec modération car selon Zézette :

“L’abus de Zézettes n’est pas bon pour la santé...5 minutes de bonheur et...

...au moins 5 ans sur les hanches!!! Mais c’est tellement bon!!!”