



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 le bol mettre la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure 20s/vitesse 4

Ajouter le reste des ingrédients 30s/vitesse 4

Préchauffer le four à 180°C

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

Enfourner environ 16 minutes