

# 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 vanill et la levure 20s/vitesse 4

Ajouter le reste des ingrdients 30s/vitesse 4

Prchauffer le four  180C

Faonner les biscuits  avec les extrmits en pointe et les rouler dans du sucre en poudre.

Enfourner environ 16 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr