

ZÉZETTES DE SÈTE

Recette facile pour 60 biscuits environ :

Préparation 40 minutes

Cuisson 15 minutes par fournée

Préchauffage du four à 210° (Th 7)

- 1 verre de cassonade
- 1 verre de muscat (Frontignan, Lunel ...)
- 1 verre d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel fin
- 800g de farine (environ)
- sucre cristallisé
- 3 cuillérées à soupe de graines d'anis (facultatif)



1) – Dans un grand récipient, mélanger la cassonade, le sucre vanillé, la levure, le sel, l'huile et le vin.

2) – Ajouter la farine en pluie et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte ne collant plus aux doigts (incorporer les graines d'anis en fin de pétrissage).

3)- Verser du sucre cristallisé dans une assiette.

4)- Préparer des petites boules de pâte ; en les roulant, les allonger en forme de navette de 7-8 cm de long.

5)- A l'aide d'un couteau pointu, inciser les navettes dans leur longueur.

6)- Rouler chaque biscuit, sans l'écraser, dans le sucre cristallisé. Placer les biscuits sur la plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé, en laissant de la place entre chaque.

7)- Cuire 15 minutes environ (sortir du four dès que les zézettes commencent à se colorer).