

ZEZETTE

Zezettes

250 gr de farine

1 sachet de sucre vanillé

1/2 sachet de levure chimique

30 gr d'huile d'olive

50 gr d'huile de tournesol

90 gr de muscat de frontignan

50 gr de sucre + sucre pour les rouler

Mélanger tous les ingrédients puis faire une boule que vous réservez dans du film étirable 30 mn au frais puis faire des boudins que l'on roule dans le sucre puis une entaille légère sur le dessus. Mettre sur une plaque à four et enfourner à 170° pendant 20 mn faire refroidir sur grille et ranger dans une boîte métallique. J'en ai fait 25

