

ZÉZETTES DE SÈTE



1 verre de muscat ou de vin doux , pineau si cela vous dit
1 verre d'huile (genre 4 huiles, de Lesieur)
1 verre de sucre
1 sachet de sucre vanillé

Remuer le tout

Ajouter un sachet de levure puis mettre de la farine petit à petit.jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.

Faire des petits bâtonnets et les rouler dans le sucre.

Les cuire dans un four à 180° pendant environ 15 minutes (tout dépend de la taille des zézettes)

C'est un petit gâteau à déguster avec les copains lors d'une rencontre sympa.

Recette proposée par Marie-Rose.

Mots-clés :