Les zézettes de Sète

Verein für deutsch-französisch-englische Partnerschaft Gauting e.V.

Ingrédients pour 50 zézettes

250 g de farine

3 g de levure chimique

70 g de sucre

25 g de sucre vanilla

100 ml d'huile d'arachide

80 ml de vin blanc

Préparation

1. Mettez la farine, la levure chimique, le sucre et le sucre vanillé dans un récipient.

2. Mélangez et versez l'huile. Mélangez bien pour obtenir un mélange sableux.

3. Versez d'un coup le vin blanc sec. Mélangez jusqu'à avoir une boule de pâte.

4. Pesez des boulettes de pâte de 11 g, posez une boulette sur le plan de travail, roulez-la sous la paume de la main pour en faire un boudin plus fin sur les côtés. Faites de même avec toute la pâte.

5. Versez du sucre dans une assiette et roulez-y les boudins pour les enrober. Placez-les au fur et à mesure sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé.

6. Faites cuire à 170°C pendant une vingtaine de minutes. Les zézettes doivent être bien dorées. Adaptez la cuisson à votre four.

7. Quand elles ont refroidi, placez-les dans une boite hermétique. Elles se conservent longtemps.

Bon appétit!

Histoire

https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/zezettes-sete-toute-histoire-689873.html