

Zezettes de Sète

Pour environ 80 biscuits:

-200ml de muscat de Frontignan (ou d'ailleurs)

-200ml d'huile d'olive vierge extra fruitée

-200g de sucre

-1/2 gousse de vanille

-1 c à café de levure chimique

-500g de farine

-sucre roux

Mélanger l'huile avec le muscat et le sucre jusqu'à ce que celui-ci fonde.

Gratter la demi gousse et la mettre dans la farine, ajouter la levure.

Incorporer petit à petit 400g de farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Pétrir et ajouter éventuellement de la farine (dans les 100g restant) afin d'avoir une pâte lisse, humide mais non collante et élastique.

Préchauffer le four à 180° et recouvrir deux plaques de papier sulfurisé.

Sur le plan de travail prendre des petites boules de la taille d'une c à café de pâte

. Les rouler et les étendre en boudins de 15 cm avec les bouts plus fins que le centre. Rouler chaque zézette dans la cassonade et déposer

Sur le papier cuisson.

Réitérer cette opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Enfourner pendant 12à15 mn, elles doivent être dorées mais pas trop.

Laisser refroidir et déguster.

Appétit.

Bon

Eliane