



Petits gâteaux
Petits gâteaux à l'anis



35 min	20 min	15 min	0	451
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

**Ingrédients pour la pâte
à biscuit**

150 g **Sucre semoule**
15 cl **Vin blanc**
15 cl **Huile d'arachide**
1 **Gousse(s) de vanille**
550 g **Farine**
1 **Citron(s)**
1 sachet(s) **Levure chimique**
50 ml **Apéritif anisé**

**Ingrédients pour le
façonnage**

100 g **Sucre semoule**

**Ingrédients pour le
dressage**

20 g **Sucre glace**

Étape 1

Préparation et cuisson des zézettes

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Verser la farine tamisée, le sucre semoule et la levure dans un saladier. Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Ajouter le vin blanc et mélanger.
- 4 Verser l'huile d'arachide et mélanger pour bien homogénéiser la pâte.
- 5 Mettre le pastis en dernier, mélanger vivement à l'aide du fouet jusqu'à ce que la pâte soit bien compacte.
- 6 Zester le citron au-dessus de la pâte.
- 7 Couper la vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office, récupérer les graines en grattant l'intérieur. Les mettre dans la pâte.
- 8 Conserver les gousses vides, elles serviront à parfumer un riz au lait ou un bocal de sucre semoule.
- 9 Bien mélanger afin d'obtenir une pâte de type sablée, ferme et souple.
- 10 Prélever un morceau de pâte, le rouler dans la paume pour lui donner une petite forme de croissant.
- 11 Rouler le croissant de pâte dans du sucre semoule, le disposer sur une plaque de four tapissée de papier

sulfurisé.

12 Faire de même avec le reste de la pâte.

13 Enfourner pendant 15 minutes.

Étape 2

Dressage

1 Sortir les zézettes du four quand ils sont bien colorés et caramélisés.

2 Débarrasser les zézettes sur une ardoise, saupoudrer de sucre glace et servir.