



Petits gâteaux
Petits gâteaux à l'anis



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

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

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**

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.