



RECETTE
ZEZETTE DE NOEL
(Pour 100G de mesure : 23 zezettes)

MATERIEL

- ▷ Four
- ▷ Verre doseur
- ▷ Grosse cuillère
- ▷ Econome
- ▷ Papier sulfurisé,
- ▷ Ingrédient.

INGREDIENTS

- 1 mesure de sucre
- 1 mesure de fleur d'oranger,
- 1 mesure d'huile,
- Zestes d'une orange,
- Farine,

PREPARATION

1. Dans un saladier, verser la même mesure de sucre, de fleur d'oranger, d'huile.
2. Ajouter les zestes d'orange,
3. Lier le tout avec la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable (non collante)
4. Rouler des petits boudins,
5. Enfourner 15 minutes à 180°, les extrémités doivent être à peine colorées.
6. A déguster avec un bon chocolat chaud.

