

# Zézettes de Sète Crumbler



Préparation  
10 min



Cuisson  
15 min



## PRÉPARATION

### INGREDIENTS

Pour env.90 pièces selon taille

- 108 gr de poudre de pain (chapelure fine)
- 432 gr de farine type 55
- 4 gr de levure chimique
- 150 gr de sucre semoule
- 150 gr de vin blanc (muscat)
- 150 gr d'huile neutre (huile pépin de raisin)
- 2 zestes de citron
- 10 gr d'extrait de vanille
- 10 gr de fleur d'oranger

1 - Dans un cul de poule, mélanger le sucre, le vin blanc et l'huile

2 - Ajouter la vanille, les zestes de citron et l'eau de fleur d'oranger

3 - Ajouter la levure chimique, la farine et la chapelure préalablement mélangées

Ne pas trop pétrir la pâte pour éviter l'élasticité

4 - Une fois la pâte réalisée, place au façonnage : Former des petits boudins d'environ 7 cm de long sur 1.5 cm de large (pointus aux extrémités)

5 - Rouler les Zézettes dans du sucre semoule et les déposer sur une plaque avec un papier cuisson

6 - Cuire dans un four à 180 °C pendant 15 à 20 min (suivant grosseur des Zézettes)  
Cuisson idéale juste dorées

7 - Laisser refroidir avant l'emballage  
Conservation à l'abri de l'humidité



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr)



[contact@explicat.fr](mailto:contact@explicat.fr)