



Petits gâteaux au vin blanc

Préparation

Ingrédients

1 verre de bon vin blanc
1 verre de sucre fin
1 verre d'huile
1/2 sachet de levure
1 zeste de citron
200 g de Farine

Dans un saladier mélangez la farine avec la levure. Ajoutez le vin blanc, le sucre fin, l'huile et le zeste de citron.

Malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une pâte à pizza.

Étalez-la et coupez-la en petits triangles. Roulez-les comme des petits croissants. Les rouler dans du sucre fin.

Disposez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Mettez au four préchauffé. Laissez cuire th 7 entre 15 et 20 mn selon si vous les voulez moelleux ou croustillants.