Bas du formulaire

Petits gâteaux roulés au vin blanc



**Ingrédients :**

1 verre de vin blanc
1 verre d'huile
1 verre de sucre en poudre
Farine
Sucre cristallisé (pour enrober les petits roulés).

**Préparation:**

Mélanger, le vin blanc, le sucre, l'huile, rajouter autant de farine qu'il faut pour faire une pâte qui puisse s'étaler ensuite.
Etaler la pâte pour qu'elle soit très très fine, que l'on voit quasiment le plan de travail par transparence. Pour ma part, je n'étale pas toute ma pâte, j'en prélève une partie et ainsi de suite.

Rouler la pâte pour former un long boudin, de la grosseur d'un doigt, puis le couper en plusieurs petits tronçons.

Les rouler dans le sucre cristallisé puis les mettre sur plaque beurré ou muni d'un papier cuisson.

Enfourné au th 6/7. Les tourner en cours de cuisson, le sucre caramélise.

Ils peuvent se conserver plusieurs jours, mais à la maison ils ont rarement le temps 