



GÂTEAU ROULE

INGREDIENTS

- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de farine
- 4 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 pot de confiture ou de Nutella

MODE OPERATOIRE

α Séparer les blancs et les jaunes d'œufs et réserver les blancs dans un saladier avec le sel.

α Dans un saladier, battre le sucre et les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

α Verser petit à petit la farine et la levure et mélanger.

α Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement.

α Verser la préparation sur une plaque huilée.

α Faire cuire à four moyen 180°(thermostat 6) pendant 15 minutes.

α Quand le gâteau est cuit, le démouler sur un torchon mouillé et bien essoré.

α Rouler le gâteau avec le torchon et laisser refroidir

α Quand le gâteau est tiède, dérouler le et étaler la confiture ou le Nutella.

α Rouler de nouveau le gâteau sur lui même (mais sans le torchon !).