



RECETTE AVEC



GÂTEAU ROULÉ À LA
CONFITURE



GÂTEAU ROULÉ À LA CONFITURE

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de farine Mélissa
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure
- 15 g de beurre
- 1 pot de gelée ou confiture
- Papier aluminium ou papier cuisson

Préparation : 30 min

6 parts

Cuisson : 10 min

1. Cassez les œufs, en séparant les blancs des jaunes.
2. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre. Ajoutez petit à petit la farine tamisée, le sucre vanillé et la levure.
3. Battez les blancs en neige, puis incorporez-les au mélange précédent.
4. Tapissez la plaque du four de papier aluminium bien beurré, versez ensuite la pâte dessus.
5. Enfournez à thermostat 7 (210°C) pendant 10 minutes.
6. Une fois la cuisson terminée, roulez le biscuit immédiatement avec le papier sulfurisé.
7. Laissez refroidir, puis déroulez, et retirez le papier.
8. Étalez la confiture sur la pâte, et roulez-le à nouveau.