

# Roulé à la confiture

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

5 oeufs

100 g de sucre

120 g de farine

1 pot de confiture de votre choix

Sucre glace pour la déco

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange fasse un ruban puis ajoutez la farine tamisée et bien mélanger.

Battez les blancs en neige et mélangez-les délicatement à la préparation précédemment réalisée.

Versez sur la lèche-frite (ou plaque à pâtisserie) préalablement recouverte de papier sulfurisé et bien étalez la préparation à l'aide d'une spatule.

Enfournez pour 15 min de cuisson à 180°C (Th.6), chaleur tournante. Le temps de cuisson est à quelques minutes près, cela dépend toujours de votre four. Le gâteau doit être doré.

Quand le gâteau est cuit, passez un torchon sous l'eau froide, il faut qu'il soit vraiment bien mouillé. Essorez-le et étalez-le sur la table.

Renversez le gâteau cuit sur le chiffon mouillé. Tartinez-le de confiture (pour moi fraise) et roulez en serrant bien. Sous l'action de l'humidité la pâte ne se casse pas et se roule bien.

Laissez ensuite refroidir.

Avant de servir, décorez avec du sucre glace

Vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!