

Roulé à la confiture

Ingrédients :

- 6 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de farine
- confiture au choix

Préparation :

- Séparer les jaunes des blancs.
- Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient blancs.
- Ajouter la farine.
- Monter les blancs en neige avec le bicarbonate. Ajouter les blancs en neige à la préparation.
- Tapisser le lèchefrite de papier sulfurisé, badigeonner d'un filet d'huile pour faciliter le démoulage. Étaler la pâte et enfourner pour 10-15mn th-6.
- Une fois la cuisson terminée, roulez le biscuit immédiatement avec le papier sulfurisé.
- Laissez refroidir, puis déroulez, et retirez le papier.
- Étalez la confiture sur la pâte, et roulez-le à nouveau, puis saupoudrez de sucre glace.