

GÂTEAU ROULÉ

pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre
- 120 g de sucre
- 2 œufs
- 2 cuil. à soupe de lait
- 120 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 3 cuil. à soupe de garniture de votre choix (confiture, chocolat, Nutella, etc.)



Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

Faites fondre le beurre et mélangez-le avec le sucre.

Ajoutez *les œufs entiers* et le lait, puis la farine et la levure.

Recouvrez la plaque du four de *papier sulfurisé* et étalez la pâte dessus.

Enfournez pendant 6 min (*jusqu'à ce que le dessus soit doré*).

Sortez la pâte du four et nappez-la de la *garniture de votre choix*.

Roulez *immédiatement* le gâteau

et réservez-le dans un endroit frais et sec.

