

Roulé au Nutella

Préchauffer le four à 180°

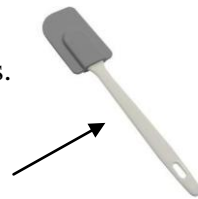
6 oeufs
100g de sucre
100g de farine
1sachet de sucre vanillé
du sucre glace

Séparer le blanc et le jaune de 3 œufs.
Monter ces œufs en neige bien fermes.
Puis mettre de côté.

Mélanger les 3 œufs entiers restant ainsi que les 3 jaunes avec le sucre.
Mélanger jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux et bien blanc.

Mélanger délicatement à la maryse cette préparation aux blancs d'œufs.
Attention de ne pas casser les blancs.

Puis ajouter petit à petit la farine et mélanger toujours avec la maryse.



Sur une plaque de cuisson mettre du papier cuisson puis étaler la pâte de façon uniforme.

Enfourner 15min (variable selon les fours, il faut que la pâte soit légèrement dorée sur le dessus).

Préparer un torchon humide et dès la sortie du four mettre la pâte sur ce torchon.
Laisser refroidir 10 min puis étaler la pâte à tartiner ou de la confiture sur toute la pâte.

Rouler maintenant le gâteau qui se décollera de son papier cuisson.

Mettre au frais 1h avant dégustation.
Puis saupoudrer de sucre glace.

On aime bien décorer les gâteaux et là, on l'a décoré de bonbons et de chocolat fondu.

On a aussi formé des ailes avec du chocolat fondu et on les a mises au congélateur pour qu'elles tiennent.

Léa

