



## Roulé stracciatella

### Ingredients

#### Biscuit

4 oeufs  
110g de sucre  
40g de lait  
40g d'huile  
60g de farine  
15g de cacao non sucré

#### Chantilly mascarpone

170g de mascarpone  
240g de crème liquide entière  
des copeaux de chocolat  
2cuillères à soupe de sucre glace

### Biscuit

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes et 50g de sucre 30s/vitesse 3.5

Verser le lait et l'huile 15s/vitesse 3

Ajouter la farine et le cacao 5s/vitesse 3.5 et finir de mélanger à la maryse

Monter les blancs en neige, ajouter le sucre sur la fin et incorporer à la préparation précédente.

Étaler sur une plaque à gâteaux garnie de papier sulfurisé et enfourner 15 minutes.

Retourner le biscuit et enlever le papier de cuisson.

Laisser refroidir.

### Chantilly mascarpone

Mettre la mascarpone et la crème entière, fouetter au batteur ou autre, et vers la fin ajouter le sucre glace

### Montage

Sur le biscuit étaler la chantilly mascarpone de façon uniforme

Éparpiller des copeaux de chocolat (la quantité qui vous convient)

Rouler le biscuit sur lui-même

Mettre au frais 1h

Saupoudrer de sucre glace avant la dégustation et décorer comme il vous plaît