



Roulé à la confiture

Ingredients

Biscuit

4 oeufs
40g d'huile
40g de lait
75g de farine
110g de sucre
de la confiture

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 du colorant 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.

Etaler sur une plaque à gâteaux et enfourner 15 minutes

Retourner le tapis et démouler

Laisser refroidir

Garnir de confiture le biscuit froid, le rouler sur lui-même et le décorer selon vos envies.