



## Roulé à la confiture

### Ingredients

#### Biscuit

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

### Biscuit

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Battre les jaunes d'oeufs et 20g de sucre.

Puis ajouter le lait et l'huile et pour finir la farine

Monter les blancs en neige et y ajouter le reste du sucre sur la fin.

Incorporez ce mélange 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.