



## «Gâteau roulé»



**Préparation : 20 mn**

**Cuisson : 20mn**

**Ingrédients : 6 personnes**

- 150 g de farine
- 150 g de sucre en poudre ou sucre semoule
- 6 œufs
- 1 cuillère à café de levure
- 2 cuillère à soupe de lait
- 1 pincé de sel fin



**Préparation :**

**1)** Préchauffez le Four. À **200°C**

Séparez les blancs des jaunes des œufs. Mettez les blancs dans un saladier avec la pincée de sel et montez-les en neige très ferme

**2)** Dans un autre saladier, fouettez les 6 jaunes. Ajoutez le sucre en poudre et le lait, fouettez pour rendre le mélange mousseux. Ajoutez les blancs en neige délicatement sans les casser, puis ajoutez la farine en pluie avec la levure et mélangez bien.

**3)** Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, versez la pâte sur 1 cm d'épaisseur, en rectangle. Faites cuire au four 15 à 20 minutes. A la sortie du Four, retournez le biscuit sur un torchon légèrement humide.

**3)** Avec un couteau bien aiguisé coupez toutes les bordures car elle sont plus sèche et cela facilitera « **roulage** ». Laissez refroidir quelques instants, puis tartinez le biscuits avec une garniture.

Garniture : pâte d'anko, pâte à tartiner haricots blancs-Chocolat

**4)** Roulez le biscuit bien serré, posez-le sur un plat et mettez au frais.

**\* Conseils :**

Au moment de servir, saupoudrez le gâteau avec le sucre glace à travers une passoire fine

C'est prêt !!!