



Roulé au kinder

Ingredients

Ganache au kinder

120g de kinder maxi

170g de crème liquide entière

Biscuit

3 oeufs

60g de sucre

40g de lait entier

40g d'huile

40g de farine

Ganache au kinder

Faire chauffer 80g de crème liquide et verser sur les kinder maxi. bien mélanger puis ajouter le reste de crème froide.

Mettre au frais 8h

A l'aide d'un batteur ou autre monter en une préparation bien ferme

Biscuit

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes et 20g de sucre 30s/vitesse 3.5

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

Ajouter la farine 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 12 minutes

Laisser refroidir avant d'étaler la ganache au kinder