



Roulé au kinder

Ingredients

Ganache au kinder

120g de kinder maxi

170g de crème liquide entière

Biscuit

3 oeufs

60g de sucre

40g de farine

40g de lait entier

40g d'huile

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.

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 12 minutes

Laisser refroidir avant d'étaler la ganache au kinder