



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 180C

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Battre les jaunes d'œufs 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.

Étaler sur une plaque gnoise 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.