



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 crme liquide et verser sur les kinder maxi. bien mlanger puis ajouter le reste de crme froide.

Mettre au frais 8h

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

Biscuit

Prchauffer le four 180C

Sparer 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 mlanger la maryse

Monter les blancs en neige, ajouter le sucre sur la fin et incorporer la prparation prcdente.

Etaler sur une plaque gnoise et enfourner 12 minutes

Laisser refroidir avant d'taler la ganache au kinder