Roulé à la confiture

Ingredients
Biscuit
4 oeufs
40g d'huile
40g de lait
75g de farine
110g de sucre
de la confiture

Biscuit

Prchauffer le four 180C

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes et 50g de sucre 30s/vitesse 3.5

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

Ajouter la farine et du colorant 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 15 minutes

Retourner le tapis et dmouler

Laisser refroidir

Garnir de confiture le biscuit froid, le rouler sur lui-même et le dcorer selon vos envies.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr