

Gâteau roulé à la confiture



Ingrédients

125 g de farine
4 œufs
125 g de sucre en poudre
1 cuillère à café de levure chimique
2 sachets de sucre vanillé
1 pot de confiture
sucre glace

Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7°).

Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans deux saladiers.

Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

Ajouter progressivement la farine tamisée, le sucre vanillé et la levure.

Battre les blancs en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et mousseuse.

Déposer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et y étaler la pâte.

Faire cuire 10 minutes. Le gâteau doit être légèrement doré.

Une fois la cuisson terminée, retourner le biscuit sur un torchon humide.

Le rouler avec le torchon et le laisser refroidir quelques instants.

Dérouler le biscuit et retirez le papier.

Étaler la confiture sur la pâte puis le rouler à nouveau.

Saupoudrer de sucre glace.