

Biscuit Gâteau roulé

Une base pour une bûche à Noël ou un dessert toute l'année

Ingrédients:

- 4 Œufs
- 125 g de Sucre
- 125 g de Farine
- 1/2 sachet de Levure chimique

Ustensiles:

- Maryse
- Saladier
- Fouet
- Papier cuisson
- Plaque pâtisserie

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°
- Séparer les blancs des jaunes d'œuf
- Dans le bol, mélanger les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment
- Ajouter le farine et la levure progressivement
- Monter les blancs avec une pincée de sel en neige
- Incorporer délicatement les blancs
- Etaler sur une feuille de papier sulfurisé posé sur une plaque
- Cuire 10 mn en surveillant
- Démouler et rouler dans un torchon humide
- C'est prêt

Bon appétit !