



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Roulé pour goûter d'enfants sages, inspiration PH



- Ingrédients :

- * 5 oeufs entiers
- * 150 g de sucre extra-fin
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 1/2 sachet de levure chimique
- * 45 g de farine fluide
- * 105 g de maïzena
- * QS de ce que vous voulez pour garnir (confiture Ispahan [ici](#) pour moi)

- Réalisation :

- * Préchauffez votre four à 200 ° c (th.6/7).
- * Chemisez une plaque, type Téfal, de papier cuisson.
- * Fouettez les oeufs entiers avec les sucres jusqu'à l'obtention d'une mousse.
- * Pendant ce temps, tamisez ensemble la levure, la maïzena et la farine.
- * Incorporez, petit-à-petit, ce mélange à la mousse.
- * Versez sur la plaque et enfournez pour 10 min.
- * Rincez et essorez un torchon. Saupoudrez-le de sucre.
- * Retournez le gâteau sur le torchon, ôtez la feuille de cuisson et roulez délicatement.
- * Laissez refroidir.
- * Déroulez, garnir de gelée de framboises, de pâte à tartiner ou, comme moi, de confiture Ispahan.