

Gâteau roulé

Pour 1 plaque à génoise de 40X30cm avec rebords :

Ingrédients :

- 90g de farine pour gâteaux
- 5 oeufs (séparer les blancs des jaunes)
- 60g de sucre
- 50g d'huile
- 50g de lait
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- confiture ou Nutella

1. Préchauffer le four à 170°.
2. Déposer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque.
3. Dans un bol, mélanger l'huile avec le lait et l'arôme vanille.
4. Dans un saladier, battre les blancs en neige avec 35g de sucre.
5. Dans un autre saladier, battre les jaunes avec le reste de sucre.
6. Ajouter les jaunes d'oeuf aux blancs d'oeuf et mélanger délicatement.
7. Ajouter la farine et mélanger délicatement.
8. Ajouter le mélange huile/lait/vanille et mélanger délicatement.
9. Verser la pâte sur la plaque et bien lisser à l'aide d'une spatule puis faire cuire au four 20 minutes.
10. Déposer une feuille de papier sulfurisé sur le gâteau et le retourner.
11. Soulever délicatement le papier sulfurisé et couper les bords du gâteau sur 1cm.
12. Etaler la confiture ou le Nutella puis rouler le gâteau en serrant bien et saupoudrer de sucre glace.

