

# GATEAU ROULE AU NUTELLA ET AU JUS D'ANANAS

## INGREDIENTS :

4 œufs  
120 g de farine  
100 g de sucre  
1 c à café de levure  
2 c à soupe d'eau tiède  
2 c à soupe d'huile  
du Nutella  
du sucre glace  
du jus d'ananas



## PREPARATION :

Préchauffer le four à 200°  
Garnir une plaque qui va au four de papier sulfurisé huilé  
Séparer les blancs des jaunes  
Battre les jaunes avec le sucre  
Battre les blancs en neige  
Aux jaunes battus avec le sucre rajouter l'eau, l'huile, la farine et la levure  
Rajouter ensuite les blancs en neige  
Verser la plaque uniformément  
Cuire à 200 ° 12 mn  
Préparer un torchon en le mouillant et en l'essorant fortement  
Etaler le torchon sur la table  
Quand le biscuit est prêt le renverser sur le torchon  
Enlever la plaque et le papier sulfurisé  
Eventuellement rabattre deux minutes le torchon sur le biscuit pour l'humidifier un peu plus  
Etaler le Nutella  
Rouler le biscuit  
Le décorer à volonté  
Pour ma part je l'imbibes de jus d'ananas et je le garde au frais



<http://katarinetta.canalblog.com/>