

## Gâteau roulé à la confiture



Dessert **Facile**

**Cuisson : 10 mn**

*Léger et moelleux ce roulé à la confiture reste un gâteau très apprécié.*

### Ingrédients

- 100 gr de sucre en poudre
- 50 gr de confiture
- 40 gr de farine
- 40 gr de maïzena
- 4 oeufs
- sucre glace

### Préparation

- 1 Séparez les blancs des jaunes et montez les en neige bien ferme.
- 2 Ajoutez le sucre en poudre en 3 fois.
- 3 Incorporez les jaunes la farine et la maïzena tamisés. Mélangez délicatement.
- 4 Étalez la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez 8/10 minutes à 180°C.
- 5 A la sortie du four, retournez le biscuit sur un torchon et roulez-le en serrant.
- 6 Laissez refroidir, puis déroulez-le, étalez la confiture et enrroulez-le de nouveau.
- 7 Coupez les extrémités et saupoudrez de sucre glace.

Proposé par

**chezmamygigi**

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

