

Gâteau roulé au nutella



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 15 mn

Tout le monde va fondre de plaisir pour ce gâteau. Pour ce qui est du parfum, à vous de décider ! En tout cas, c'est une vraie gourmandise pour petits et grands...

Ingrédients

- nutella - ou toute autre garniture
- 90 g de sucre
- 120 g de farine tamisée
- 4 oeufs entiers
- 1 sachet de sucre vanillé
- 0,5 sachet de levure
- 1 orange

Préparation

- 1 Battre les blancs en neige ferme.
- 2 Dans un autre bol, mélanger les sucres et les jaunes. Bien fouetter le tout pour avoir une belle consistance. Ajouter les blancs et mélanger délicatement.
- 3 Déposer cette préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner dans un four préchauffé à 160°C (th.5-6) pour 15 minutes environ.
- 4 A la sortie du four, renverser la plaque sur un torchon légèrement humide.
- 5 Imbiber le gâteau du jus d'une orange pressée. Laisser refroidir.
- 6 Etaler ensuite du Nutella sur toute la surface du gâteau, le rouler sur lui même et placer au réfrigérateur.
- 7 Pour le décor, j'ai fait fondre 3 carrés de chocolat dans 10 cl de crème liquide.
- 8 J'ai fait mon gâteau la veille pour le lendemain.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

