

Roulé à la confiture

Ingrédients

4 œufs

100 g de sucre

1 cc de levure chimique

100 g de farine

confiture de fraise /gelée /pate a tartinée

Préparation

Préchauffez le four a 210 voir 200 selon votre four

Placez le fouet sur les lames du thermomix

Mettez les œufs et le sucre et mixez 5min/37°/Vitesse 4.

Réglez 2 min/Vitesse 4. Raclez le bol

Versez la farine et la levure. Réglez 15 sec/Vitesse 3.

Etalez la préparation sur une plaque recouverte au préalable d'un papier cuisson, enfournez 8 à 10 minutes.

À la sortie du four enroulez la génoise dans un torchon humide en serrant bien, attendez 5 min, déroulez puis mettre la confiture a l'intérieur puis l'enrouler de nouveau.

Placez aux frais 1 heures avant de le déguster !!!!