Activités Enfants
Chezveronalice.fr

Roulé au Nutella FACILE





PORTIONS
8 personnes

TEMPS
10 min de préparation
10 min de cuisson

INGRÉDIENTS



4 Œufs



100 g de Sucre en poudre



80 g de Farine de blé



110 g de Nutella



1 pincée de Sel

Chez Nounou Alex

ÉTAPES DE PRÉPARATION

1 PRÉCHAUFFAGE



Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

2 BLANCS EN NEIGE



Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

3 PÂTE À GÉNOISE



Fouettez les jaunes avec le sucre. Ajoutez la farine, mélangez, puis incorporez délicatement les blancs à l'aide d'une spatule.

4 CUISSON



Étalez la pâte sur une plaque avec papier sulfurisé et enfournez pendant 10 min.

5 ROULAGE



À la sortie du four, posez la génoise sur un torchon humide, enroulez-la avec le torchon pour lui donner sa forme et laissez tiédir.

6 GARNITURE



Déroulez, retirez le papier, tartinez de Nutella puis roulez à nouveau.

7 FINITION



Taillez les extrémités. Réservez au frais et décorez de Nutella avant de servir.

Trop bon, trop facile !



Un roulé moelleux et gourmand qui plaira à toute la famille !