Gâteaux et desserts au chocolat

Roulé au nutella

25 min	10 min	15 min	0	249
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le roulé

- 80 g **Farine**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 100 g **Sucre semoule**
- 1 sachet(s) **Sucre vanillé**
- 4 c. à soupe **Lait demi-écrémé**
- 20 g **Cacao en poudre**
- 10 c. à soupe **Pâte à tartiner**

Étape 1

Préparation des roulés au nutella

1. Préchauffé le four à 180°C (Th.6).
2. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
3. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet. Ajouter le lait et le sucre vanillé, fouetter.
4. Ajouter la farine puis fouetter.
5. Battre les blancs en neige ferme à l'aide d'un batteur.
6. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation précédente.
7. Verser la pâte dans le flexipat sur une épaisseur d'environ 1cm et enfourner pour 15 minutes selon la puissance du four. Veiller à ce que le biscuit reste moelleux et ne s'assèche pas.
8. Si on ne possède pas de flexipat étaler la préparation uniformément sur une feuille de papier sulfurisé.
9. Démouler sur une feuille de papier sulfurisé, étaler le nutella et rouler la génoise bien serrée.
10. Le nutella va se ramollir au contact de la génoise chaude.

Étape 2

Dressage

1. Laisser refroidir, saupoudrer de cacao non sucré et déguster.