

## BISCUIT ROULE



### Ingrédients :

100 g de sucre  
40 g de farine  
10 g de maïzena  
4 œufs  
1 pincée de sel

- Séparer les blancs des jaunes, travailler les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine tamisée.
- Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Les verser peu à peu dans la pâte en soulevant.
- Beurrer une plaque. Etaler la pâte de la même hauteur partout, cuire à four chaud (Th 3 ou 150°C) pendant 8 à 10 min.
- A la sortie du four démouler la plaque sur un torchon parsemé de sucre.
- Etaler la confiture de votre choix sur le biscuit et le rouler.
- Pour une plus belle présentation découper les bords en biseaux.