

Gâteau roulé

à la confiture

Recette du grand père de Zoulikha REGUIEG



Ingrédients :

- 5 Œufs
- 5 c.à soupe de sucre en poudre
- 5 c.à soupe de d'huile de tournesol
- 5 c.à soupe de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure de 7g
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pot de confiture

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Préparer une plaque de four recouverte d'une feuille de papier cuisson beurrée aux bords relevés
3. Dans une jatte mélanger les œufs, le sel, le sucre, le sucre vanillé. Les battre jusqu'à ce qu'ils aient triplé de volume.
4. Ajouter l'huile et continuer à battre
5. Tamiser la farine et la levure et battre à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Verser le contenu de la jatte sur la feuille de papier cuisson.
7. Enfourner et cuire 8 min.
8. Démouler en retournant la plaque sur un torchon, enlever le papier cuisson et recouvrir d'un torchon. Retourner le gâteau entre les deux torchons .
9. Découvrir le gâteau étaler la confiture et le rouler sur lui même .
10. L'enrouler dans le torchon, le laisser refroidir, puis le conserver au réfrigérateur enroulé dans un film alimentaire.