

Gâteau roulé au nutella avec déco

Ingrédients pour un moule 30 X 40 (j'ai utilisé le flexipat de 2 cm de Demarle)

4 œufs

100 gr de sucre en poudre

120 gr de farine

2 cc de levure chimique

2 cs de lait

nutella

pâte à sucre blanche et verte

souris en sucre

lettres comestibles

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Ajouter la farine et la levure tamisées

Mettre le lait

Verser la préparation dans le moule

Cuire four chaud 180°

Démouler dès la sortie du four sur un torchon humide ou une toile silpat y maintenir le gâteau roulé quelques secondes

Dérouler le gâteau et le garnir de nutella

Recouvrir le roulé de nutella et le décorer avec la pâte à sucre et les petites décors



<http://atablecheznatt.canalblog.com>