Le gâteau roulé

Ingrédients

120 g de sucre

60 g de fécule de pomme de terre

3 oeufs

Confiture

Les + créatifs de Petitestetes.com

+ On peut remplacer la confiture par du chocolat fondu ou même de la pâte à tartiner !

+ Si les enfants ne peuvent pas réaliser seuls toutes les étapes de la recette, ils apprécient particulièrement d'étaler la confiture et de rouler le gâteau…

+ Il est difficile de séparer les blancs des jaunes. On peut apprendre aux enfants à le faire en commençant avec une recette qui ne nécessite pas de les séparer, comme ça ils peuvent se tromper sans que cela pose problème !

1/ Séparer les blancs des jaunes et battre les blancs en neige très ferme.

2/ Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3/ Ajouter la fécule de pomme de terre puis les blancs battus.

4/ Faire cuire dix minutes à four très chaud.

5/ Etaler de la farine sur le plan de travail, puis démouler le gâteau.

6/ Enlever délicatement le papier d'aluminium et étaler la confiture sur le gâteau.

7/ Rouler le gâteau en veillant à le serrer le plus possible…