

Gâteau roulé à la pâte à tartiner

Ingrédients :

- **6 œufs**
- **180g de sucre en poudre**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **100g de farine**
- **220g de pâte à tartiner**
- **1 cuillère à soupe de cacao en poudre**
- **1 cuillère à soupe de sucre glace**
- **1 pincée de sel**



Préparation :

- **Préchauffez le four à 220°C (th7). Séparez les blancs des jaunes pour 3 œufs. Battez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel.**
- **Dans un autre saladier, battez à l'aide d'un fouet les 3 jaunes d'œufs avec les 3 œufs entiers. Ajoutez les blancs en neige**

délicatement sans les casser. Puis ajoutez la farine en pluie et mélangez bien.

- **Sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, versez la pâte de façon à obtenir un rectangle de 1cm d'épaisseur environ. Faites cuire au four 15 à 20 min. A la sortie du four, laissez refroidir la pâte quelques minutes.**
- **Tartinez le biscuit de pâte à tartiner, puis roulez - le sur lui-même en serrant bien. Posez le gâteau sur un plat. Dans un bol, mélangez le cacao et le sucre glace. Saupoudrez le gâteau roulé de caco sucré juste avant de servir.**