

# Gâteau roulé

Un classique hyper simple et rapide. Les enfants adorent. Bien sûr, ils préfèrent au Nutella mais celui-ci je l'ai fait à la confiture.



## **Ingrédients:**

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé ou 10 g de sucre vanillé Thermomix

3 oeufs

80 g de farine

1 cc de levure chimique

Confiture, chocolat....

## **Préparation:**

1- Préchauffer le four à 200°C.

Mettre le fouet dans le bol du Thermomix. Ajouter les sucres, les oeufs et mixer 4 min/37°C/Vit 3. Mixer à nouveau 3 min/Vit 3.



2- Ajouter la farine, la levure et mixer, toujours avec le fouet, 15 sec/Vit 3.



3- Verser dans le moule Flexipan plat et enfourner à 200°C pendant 8 à 10 min.



4- Démouler sur une toile ou la Roulepat et laisser refroidir un peu. Etaler de la confiture ou ce que vous voulez et rouler en s'aidant de la toile.



5- Couper les bouts et mettre dans un plat de service. Ajouter du sucre glace sur le gâteau.



