

Biscuit roulé à la confiture

Ingrédients :

- 4 œufs entiers
- 150 grs de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 paquet de sucre vanillé
- 125 grs de farine
- 1 paquet de levure chimique
- Confiture de Figues de Provence "Les Sens du Terroir"

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Cassez les œufs dans un saladier.

Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le sel.

Mélangez bien à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine mélangée à la levure et remuez doucement.

Étalez la pâte sur plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pendant 15 minutes.

Sortez du four et démoulez sur un torchon humide.

Roulez la biscuit.

Déroulez et étalez la confiture.

Roulez à nouveau le biscuit et conservez au réfrigérateur.

Décorez de sucre glace avant de servir.

<http://philomavie.blogspot.com>