

## *Biscuit Roulé à la Confiture*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	100 g
- FARINE	50 g
- MAIZENA	50 g
- BEURRE DE CUISSON	50 g fondu
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- CONFITURE DIVERSE	1 pot

### Recette:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Faites blanchir les jaunes avec le sucre semoule avec un fouet.
- Mélangez la farine et la maïzéna.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Ajoutez petit à petit en alternance les blancs d'œufs en neige puis le mélange de farine aux œufs blanchis avec une spatule. Homogénéisez bien sans casser les blancs.
- Etalez une feuille de papier sulfurisé sur une grande plaque et beurrez-la au pinceau.
- Ajoutez le reste du beurre à la préparation.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Versez la pâte sur la plaque beurrée et enfournez 12 minutes. Si nécessaire recouvrez de papier aluminium si la pâte bruni un peu trop.
- Démoulez sur un torchon humide et roulez le biscuit sur lui-même jusqu'à complet refroidissement.
- Déroulez le biscuit et étalez la confiture.
- Roulez-le à nouveau et coupez les bords.
- Saupoudrez de sucre glace et dégustez.

