

RECETTE ANCIENNE DU GÂTEAU ROULÉ OU DE SAVOIE :

4 gros œufs.

150g de sucre.

150g moitié farine et moitié Maïzena.

1 sachet de sucre vanillé.

1 cuillère à café de levure.

Une pincée de sel.

1. Bien mélanger les œufs avec le sucre afin que le mélange blanchisse.
2. Ajouter la farine, la maïzena et la levure petit à petit en mélangeant délicatement.
3. Étendre le mélange sur une plaque garnie de papier sulfurisé puis enfourner 15 à 20 mn à 180°.
4. Pendant ce temps, préparez un torchon humide et une feuille de papier sulfurisé.
5. Retirer la pâte du four et la renverser sur le papier sulfurisé. Enlever le papier de cuisson puis rouler le gâteau en ayant soin de couper les bords.
6. Étaler la garniture de votre choix, confiture, chocolat etc....

7. BONNE DÉGUSTATION !

MERCI CLAUDE