Gateau roulé de maman

Service : 1 belle buche
Source : maman

Ingrédients

- 1 gros verre de sucre
- 3 gros ou 4 petits oeufs
- 1 gros verre de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation

1. Mélanger sucre et jaunes jusqu à blanchiment
2. battre les oeufs en neige
3. ajouter levure à la farine
4. Puis mélanger tout
5. Etaler sur une plaque et faire cuire 10mn à four chaud (piquer avec in couteau..)
6. Démouler sur un torchon humide
7. Mettre la garniture et rouler rapidement
8. Remettre de la garniture à nouveau dessus

Garnitures possibles:

Chocolat fondu avec du beurre

- 1 tablette de chocolat et demi
- un gros morceau de beurre
- un peu d'eau pour pas accrocher quand ca fond

Confiture

Préparation à la crème de marron (de grand-mère mamou)

- 1kg de crème de marron
- 50g de sucre glace
- 150g de beurre
- 125g de chocolat

il faut faire fondre le beurre et le chocolat. Ensuite mélanger avec la crème de marron (hors du feu). Puis ajouter le sucre glace à la fin.

Révision #4
Créé 2024-12-19 09:29:32 UTC par tjiho
Mis à jour 2024-12-24 12:30:34 UTC par tjiho