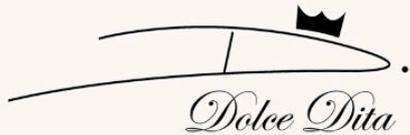


BISCUIT ROULÉ



Ingrédients:

- 5 oeufs
- 50 g d'huile
- 50 g d'eau
- 80 g de farine + 1 cc rase de levure chimique
- 60 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 cc d'arôme vanille

Préparation:

1. Préchauffer le four à 170°C, chaleur tournante. Chemiser la plaque du four.
2. Séparer les oeufs (les blancs dans un saladier moyen et les jaunes dans un grand).
3. Dans les jaunes, ajouter l'huile, l'eau + la vanille. Mélanger avec un fouet, à la main.
4. Mélanger la farine + la levure, tamiser sur les jaunes, puis incorporer au fouet.
5. Monter les blancs en neige +1 pincée de sel + le sucre = consistance bec d'oiseau.
6. Incorporer les blancs dans les jaunes en 2 fois (avec la maryse).
7. Verser sur la plaque chemisée et cuire à 170°C pendant 20 minutes.

