# Gâteau roulé à la confiture

**Ingrédients :**

- 50 g de maïzena
- 50g de farine
- 140g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 œufs
- confiture

## Préparation :

- ✓ Préchauffer le four à 180°.
- ✓ Commencez par séparer les jaunes des blancs d'œufs.
- ✓ Fouettez les jaunes d'œufs pendant au moins 10 minutes avec 90 g de sucre, le sachet de sucre vanillé, ils doivent être légers et mousseux.
- ✓ Fouettez les blancs d'œufs en neige avec le sucre restant (50 g) et ajoutez-les au mélange à l'aide d'une spatule.
- ✓ Ajoutez la farine et la maïzena et mélangez gentiment.
- ✓ Etalez un papier sulfurisé sur une plaque et beurrez-le. Déposez la pâte dessus et étalez-la sur la plaque.
- ✓ Mettez la plaque dans le four durant une dizaine de minutes.
- ✓ Sortez la plaque du four et démoulez le biscuit sur un linge humide en enlevant soigneusement le papier sulfurisé.
- ✓ Enroulez le biscuit et le torchon sur eux-mêmes et faites refroidir.
- ✓ Déroulez le biscuit et garnissez de confiture puis roulez à nouveau.
- ✓ Déposez sur le plat de service, saupoudrez de sucre glace.