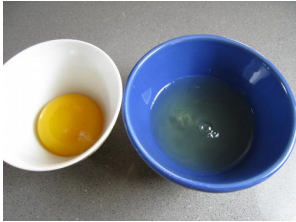


## Gâteau roulé à la confiture



Prendre 6 œufs :

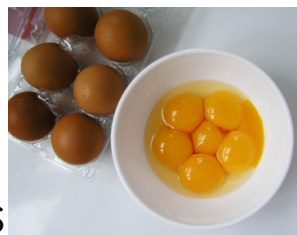
Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes :



Battre les blancs en neige :



Dans un saladier  , mélanger :



les 6 jaunes d'œufs

1 tasse de sucre



et une tasse de farine



Ajouter délicatement les blancs en neige



Mettre du papier de cuisson sur la



plaque

et beurrer



Verser la pâte sur la plaque et enfourner à 195C°



pendant 15 minutes.



Dérouler sur un torchon humide



Etaler la confiture sur le biscuit.

