

Gâteau roulé au nutella avec déco

Ingrédients pour un moule 30 X 40 (j'ai utilisé le flexipat de 2 cm de Demarle)

4 œufs

100 gr de sucre en poudre

120 gr de farine

2 cc de levure chimique

2 cs de lait

nutella

pâte à sucre blanche et verte

souris en sucre

lettres comestibles

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Ajouter la farine et la levure tamisées

Mettre le lait

Verser la préparation dans le moule

Cuire four chaud 180°

Démouler dès la sortie du four sur un torchon humide ou une toile silpat et y maintenir le gâteau roulé quelques secondes

Dérouler le gâteau et le garnir de nutella

Recouvrir le roulé de nutella

Etaler la pâte à sucre blanche et en recouvrir le roulé

Coller les souris avec la colle ainsi que les lettres

Etaler la pâte à sucre verte et la découper pour lui donner la forme de l'herbe et faire tenir avec la colle



<http://atablecheznatt.canalblog.com>