

# Le roulé aux fraises

de l'arrière-grand-mère d'Alyssa

## LA RECETTE

Ingédients :

6 œufs  
180g de sucre  
100g de farine  
1 sachet de levure

Monter les blancs en neige (3)  
Mélanger 3 œufs entier plus 3 jaunes, avec le sucre pour obtenir un appareil bien moussueux  
Ajouter les blancs bien fermes délicatement puis ajouter le mélange farine + levure doucement.

Déposer la préparation sur un plat, plat.

Mettre au four pendant 10 à 15 min à 210 degrés

Démouler ensuite le roulé sur un linge propre et légèrement humide - Étaler la confiture de fraise puis rouler.

Saupoudrer de sucre glace et décorer !

Bon appétit.



