Gâteau roulé à la confiture de fraises

Un biscuit léger roulé sur une confiture de fraises maison. Le gâteau de goûter le plus facile à partager.

8 personnes	20 min préparation	10 min cuisson	30 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 200 g de fraises
- 80 g de sucre pour la confiture

Préparation

1. Mettre les fraises et 80 g de sucre dans le bol et cuire en compotée.
   15 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
2. Verser la confiture dans un bol et laisser refroidir. Rincer et sécher le bol.
3. Mettre les œufs, 100 g de sucre et la vanille dans le bol et fouetter.
   5 min / vitesse 4
4. Ajouter la farine tamisée délicatement à la spatule.
5. Étaler la pâte sur une plaque chemisée et cuire 10 minutes à 200°C.
6. Démouler sur un torchon humide, tartiner de confiture et rouler serré. Laisser refroidir enroulé.

Le conseil de Tiha
Roule le biscuit encore chaud, c'est le secret pour qu'il ne craque pas.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.