



## Roulé au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Végétarien | Dessert | Goûter | Petit déjeuner | Noël

👤👤👤 | 20 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

8 oeufs  
250 g de sucre  
250 g de farine  
2 sachets de sucre vanillé  
1 cuillère à café de levure chimique  
Nutella®

### Spécial Noël

Préchauffez le four à 180 °C.  
Séparez les jaunes des blancs.  
Blanchissez les jaunes avec le sucre.  
Tamisez par-dessus la farine et la levure.  
Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à votre appareil.  
Étalez votre pâte et lissez-la bien.  
Enfournez pendant 10 minutes.  
Sortez votre plaque du four et recouvrez le biscuit d'un torchon humide.  
Une fois le biscuit refroidi, déposez une fine couche de Nutella®.  
Roulez le biscuit.  
Décorez joliment en faisant des traits de Nutella® sur votre biscuit roulé.