

Portion
pour 4 personnes

Préparation
20 minutes

Cuisson
15 minutes

Attente
—

Valpi bio

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Base génoise

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

▲ 100g de **Mix Génoise Valpibio** ▲
6 œufs ▲ 100g de sucre ▲ 60g de
sucre glace ▲ 1 pincée de sel

- > Préchauffer le four à 180°C (th.6)
- > Dans un saladier battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux.
- > Ajoutez une pincée de sel dans les blancs d'œufs et montez-les en neige ferme.
- > Ajoutez la farine au premier mélange puis incorporez les blancs.
- > Versez dans un moule.
- > Faites cuire environ 15 minutes pour un roulé avec une génoise d'une épaisseur crue de 1 cm.
- > Faites cuire environ 17 minutes pour une génoise un peu plus épaisse de 2,5 cm.

