



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Gâteau roulé au sucre à la crème

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Gâteau roulé:

- 4 oeufs
- 1 tasse de sucre + 2 c. à tab (30 ml)
- 1 tasse de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- sucre glace

Glaçage au sucre à la crème:

- 1 tasse de cassonade
- 1/4 lb de beurre
- 1/4 tasse de lait

PRÉPARATION

Préparation du gâteau roulé

1. Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs et 1 t (250 ml) du sucre pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pâle. Ajouter la farine et la poudre à pâte et battre jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Étendre la pâte dans un moule à gâteau roulé de 15 po x 10 po (38 cm x 25 cm), beurré.

2. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Démouler le gâteau sur un linge saupoudré du reste du sucre. En commençant par l'un des côtés courts, rouler le gâteau encore chaud dans le linge, sans serrer. Déposer le gâteau sur une grille et laisser refroidir complètement.

Préparation	25 minutes
Cuisson	9 minutes
Portion(s)	8 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Sodium	94 g
Sucres	58 g
Protéines	5 g
Calories	386
Total gras	16 g
Cholestérol	142 g
Gras saturés	9 g

Préparation du glaçage

3. Dans une casserole à fond épais, mélanger la cassonade, le beurre et le lait. Porter à ébullition en brassant. Laisser bouillir pendant 1 minute, puis retirer du feu. À l'aide du batteur électrique, battre la préparation jusqu'à ce qu'elle ait épaissi.

4. Dérouler délicatement le gâteau refroidi (le laisser sur le linge). Verser le sucre à la crème chaud sur le gâteau et l'étendre en une fine couche. En commençant par l'un des côtés courts, rouler à nouveau le gâteau (sans le linge). Déposer le gâteau roulé, l'ouverture dessous, sur une assiette de service. Saupoudrer de sucre glace.