

# Biscuit roulé (roulade)

swissmilk



Préparer les ingrédients. Préchauffer le four à 220°C (air chaud/cha-  
leur tournante: 200°C).



Battre les jaunes d'œufs, le sucre, le sel et l'eau jusqu'à l'obtention d'une mousse claire. Ajouter le zeste de citron.





Ajouter la farine en tamisant. Incorporer délicatement en même temps que les blancs en neige.



Verser la pâte sur la plaque chemisée de papier sulfurisé et l'étaler pour obtenir un rectangle de 1 cm d'épaisseur. Cuire 8-10 min au milieu du four chaud.





Renverser le biscuit sur un linge de cuisine. Retirer le papier sulfurisé, couvrir immédiatement le biscuit avec la plaque chaude. Laisser refroidir.





Répartir la confiture par-dessus, rouler bien serré. Saupoudrer de sucre glace.