

Génoise chocolat roulé nutella au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 15 min	Durée : 20 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapes : 16	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour les blancs en neige:

3 oeufs

1 pincée de sel Pour la génoise:

200G de sucre en poudre

100G de farine

3 oeufs

2CàS de cacao non sucré

1CàC d'extrait de vanille Pour le roulé:

300G de nutella Pour la décoration:

2CàS de nutella

Petites perles décoratives

Etapes

Â»

Préchauffer le four sur 190°C.

Pour les blancs en neige:

Â»

Mettre 3 blancs d'oeufs dans le bol du thermomix, ajouter 1 pincée de sel puis insérer le fouet.

Â»

Programmer 4 minutes en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 4.

Â»

Réserver dans un bol les blancs en neige.

Pour la génoise:

Â»

Mettre le sucre semoule, les 3 jaunes d'oeufs, les 3 oeufs restant, le cacao, l'extrait de vanille et la farine dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 1 minute sur la vitesse 4.

Â»

Verser ce mélange sur les blancs en neige et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.

Â»

Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de votre four et étaler la pâte en forme de rectangle, d'une épaisseur de 2cm.

Â»

Enfourner 15 minutes.

Â»

A la sortie du four, humidifier un torchon, poser le sur la pâte et rouler la dedans.

Â»

Génoise chocolat roulé nutella au magimix

Laisser refroidir.

Pour le roulé:

Â»

Dérouler la pâte puis enlever le torchon.

Â»

Tartiner la pâte de pâte à tartiner type nutella.

Â»

Rouler la pâte pour former un boudin.

Â»

Couper chaque bout pour qu'il soit droit.

Pour la décoration:

Â»

Laisser couler du nutella sur le roulé et parsemer avec les perles décoratives.