

# Génoise roulé fraise au magimix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 15 min	Durée : 20 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapas : 9	Astuces : 18	

## Ingrédients

Blanc en neige :

4 oeufs

1 pincée de sel Génoise :

120G de sucre en poudre

120G de farine

1 sachet de levure chimique

1 càs de fleur d'oranger Roulé fraise :

1/2 pot de confiture à la fraise (ou confiture de framboise ou confiture d'abricot) Sucre glace :

20G de sucre semoule

## Etapas

Pour préparer ce gâteau, préchauffer le four sur 180°C

Pour le sucre glace au thermomix :

Â»

Mettre 20G de sucre en poudre dans le bol du thermomix, fermer le couvercle en mettant le gobelet et faire 3 pressions du mode turbo. Mettre votre sucre glace de côté.

Pour monter les blancs en neige au thermomix :

Â»

Mettre les blancs d'oeufs dans le bol du thermomix, ajouter une pincée de sel. Insérez le fouet dans le bol du thermomix, régler 3 minutes 30 en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse 3.5.

Â»

Mettre les blancs en neige dans un saladier.

Pour la génoise facile au thermomix :

Â»

Mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, la farine, la levure, la fleur d'oranger dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Incorporer ce mélange sur les blancs en neige et mélanger délicatement avec une cuillère en bois.

Â»

Mettre du papier sulfurisé sur la plaque de votre four et verser la pâte dessus. Former un rectangle de + ou - 2 cm d'épaisseur.

Â»

Enfourner 15 minutes.

Pour le roulé fraise:

Â»

A la sortie du four, enlever le papier cuisson, puis recouvrir la génoise dans un torchon humide et laisser refroidir.

Â»

## Génoise roulé fraise au magimix

Déroulez la génoise et tartinez la confiture sur toute la génoise et roulez à nouveau.

Saupoudrer votre gâteau roulé de sucre glace et déguster cette recette gourmande, idéale pour un gâteau d'anniversaire par exemple