



Roulé au kinder

Ingredients

Ganache au kinder

120g de kinder maxi

170g de crème liquide entière

Biscuit

3 oeufs

60g de sucre

40g de farine

40g de lait entier

40g d'huile

Ganache au kinder

Faire chauffer 80g de crme liquide et verser sur les kinder maxi. bien mlanger puis ajouter le reste de crme froide.

Mettre au frais 8h

A l'aide d'un batteur ou autre monter en une prparation bien ferme

Biscuit

Prchauffer le four 180C

Sparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Battre les jaunes d'oeufs et 20g de sucre.

Puis ajouter le lait et l'huile et pour finir la farine.

Monter les blancs en neige et y ajouter le reste du sucre sur la fin.

Incorporez ce mlange la prparation prcdente.

Etaler sur une plaque gnoise et enfourner 12 minutes

Laisser refroidir avant d'taler la ganache au kinder