

Sandrabel



6 Minis roulés

- ◆ 4 oeufs
- ◆ 50g de miel +3jaunes +50g de farine
- ◆ Crème à tartiner

Séparer les blancs des jaunes

Monter en neige 4 blancs

Mélanger les jaunes avec le miel et la farine

Ajouter délicatement les blancs

Verser sur une plaque recouverte de papier cuisson

Enfourner 15min à 150 c°

Dès la sorti du four , enlever le papier cuisson et enrrouler la chaude , mettre au frais le temps qu'elle refroidisse ou comme moi dehors 🌀❄️ oui oui fait plus froid dehors que dans le frigo 😊.

Dérrouler couper 6 rectangles , et étaler de la crème à tartiner

Enrouler les.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr