



JEU : EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...

COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette de la Bûche de Noël au Nutella :



1. Préchauffez votre four à **180 °C**.
2. Cassez les **oeufs** et séparez les blancs des jaunes. Fouettez énergiquement les jaunes avec le **sucre** afin que le mélange blanchisse. Ajoutez la **farine**.
3. Dans un autre saladier, ajoutez une **pincée de sel** aux blancs d'oeuf, puis **montez-les en neige**. Incorporez les blancs en neige progressivement à la préparation. Mélangez délicatement.
4. Étalez la pâte sur une **feuille de cuisson**, mettez-la au four et laissez **cuire 10 min**.
5. Sortez le biscuit du four, roulez-le **délicatement dans un torchon** propre et humide. Laissez-le prendre sa forme pendant quelques instants.
6. Déroulez-le et tartinez-le de **Nutella**. Roulez-le bien serré.
7. Nappez le dessus de la bûche de Nutella **en lissant avec une spatule**.
8. Découpez les deux extrémités du roulé pour avoir un fini parfait et **décorez selon vos envies**.



ASTUCE HELPY :

Afin de passer un bon moment avec votre proche faites le participer.
En roulant le biscuit tiède, vous éviterez de le casser.



2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 4 personnes :

INGRÉDIENTS	NUTELLA	SUCRE	ŒUF	SEL	FARINE
Pour 8 pers.	10 c. à soupe	120 g	4	1 pincée	40 g
Pour 4 pers.					

Solutions : 5 cuillères à soupe, 60 g de sucre, 2 œufs, 1/2 pincée de sel, 20g de farine.