



Gâteau Roulé Au Chocolat

Kakaolu Rulo Pasta



2 œufs
1 tasse de farine + 1 cuillère à soupe
 $\frac{3}{4}$ tasse de sucre granulé
2 cuillères à soupe de yaourt
2 cuillères à soupe d'huile végétale
1,5 cuillère à soupe de cacao
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de poudre à pâte
2 bananes
1 tasse de thé de noix hachées finement
Pour la crème;
1 paquet de crème chantilly
1 tasse d'eau
1 cuillère à soupe de cacao

- # Fouettez l'œuf et le sucre jusqu'à qu'il devient blanc, rajoutez du yaourt, de l'huile végétale, de la farine, de la levure, de la vanille et du cacao puis mélangez jusqu'à qu'elle devient lisse.
- # Huilez un plat de cuisson en forme de petit rectangle ou carré, puis versez le mélange dedans.
- # Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 30 minutes.
- # Quand le gâteau sort du four, tournez sur une feuille, faite un rouleau avec la feuille sans que le gâteau refroidit. Laissez refroidir.
- # Quand le gâteau refroidit, ouvrez tout doucement puis sortez le papier.
- # Fouettez une tasse de lait froid avec de la crème chantilly puis rajoutez du cacao.
- # Mettez sur le gâteau, la moitié de la crème chantilly, mettez une banane au milieu puis refaite un rouleau.
- # Étalez la crème chantilly qui reste, sur la surface puis saupoudrez des noisettes finement hachés. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 4-5 heures.

N-B: Vous pouvez préparer un gâteau rond avec la même quantité d'ingrédients.