# SUCETTES ROULÉ AU CHOCOLAT ET NOISETTES

La cuisine de Laëty [la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/)

Ingrédients :  **( ~18 sucettes de Roulé au Chocolat )**

* **4 Oeufs**
* **30g Farine**
* **100g Sucre**
* **10g Sucre Vanillé**
* **1/2 Sachet de Levure Chimique**
* **70g Maïzena**
* **Brisures de Noisettes**
* **Nutella**
* **~18 Pailles**

Recette :

> Préchauffer le four à 170°C

> Fouetter les oeufs et le sucre

( Thermomix : Mettre le fouet dans le bol

Programmer : 6min / 50°C / Vit 3,5 )

> Ajouter la farine, la maïzena, le sucre, le sucre vanillé et la

levure chimique > Mélanger

( Thermomix : Programmer 40sec/Vit 2 )

> Transvaser sur une plaque à rebord

> Enfourner 18min

> Dérouler sur une feuille de cuisson ou un torchon humide et

rouler l'ensemble

> Laisser refroidir

> Dérouler la génoise

> Etaler la pâte à Tartiner sur l'ensemble de la génoise

> Rouler la génoise sur la longueur des 2 côtés jusqu'au centre

**> Couper au centre à l'horizontale pour séparer en 2 les**

**génoises roulées**

**> Emballer les 2 roulés avec du papier film alimentaire**

**> Réserver 1h au réfrigérateur**

**> Enlever le papier film et tartiner de pâte à** **Tartiner** **l'ensemble** **du roulé**

**> Couper en rondelles**

**> Piquer une paille dans la rondelle**

**> Parsemer de noisettes**

**> Piquer la paille dans un support ou dans un verre**

**> Déguster**