

# Roulé au nutella

## Ingrédients

- 125 g de beurre
- 120 g de sucre
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 120 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 3 cuillères à soupe de nutella

## Réalisation

- 1) Allumer le four à 200°C.
- 2) Mélanger le beurre fondu et le sucre.
- 3) Ajouter les œufs, le lait, la farine et la levure.
- 4) Mettre du papier cuisson sur la plaque et étaler la pâte.
- 5) Faire cuire pendant 6 minutes.
- 6) Étaler le nutella et rouler le gâteau.

