

Lamingtons



Ingrédients

- 4 oeufs
- farine de blé
- farine de maïs
- farine à gâteau
- sucre
- 1 plaque de chocolat pâtissier
- 1 sachet de noix de coco râpée
- lait



Préparation

Faire les dosages avec une grosse tasse.

Dans un saladier, mélangez 1/3 de tasse de farine de blé, 1/3 de farine de maïs, 1/3 de farine à gâteau et 3/4 de sucre.

Battez les 4 oeufs entiers puis incorporez-les à la préparation de farine-sucre. Mettez la pâte dans un moule à cake et enfournez-le à 200°C.

Une fois le gâteau cuit, découpez-le en cubes pour faire de petits gâteaux.

Faites fondre la plaque de chocolat avec un peu de lait dans une casserole. Le chocolat doit être assez liquide. Trempez les petits morceaux de gâteau dans le chocolat fondu et enrobez-les de noix de coco râpée.

Astuces de chef



- Pour enrober les morceaux de gâteau de chocolat et de noix de coco, mettez le chocolat fondu dans une assiette et la noix de coco dans une autre assiette.
- Utilisez vos doigts pour les enrober de chocolat puis de noix de coco.
- Présentez dans un joli plat et servez en fin de repas, avec le café, c'est délicieux !