



Lamington



Ingédients

- 270 g de farine
- 125 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre ou sucre semoule
- 2 sachets de levure chimique
- 2 oeufs
- 7,5 cl de lait

Le glaçage :

- 200g de chocolat pâtissier
- 150G de noix de coco râpée

Préparation

Préchauffer votre four à 180°C. Faire fondre le beurre et le mélanger au sucre pour que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite la farine, les œufs, la levure et le lait. Verser dans un moule carré ou rectangulaire. Mettre au four pendant 25 à 35 minutes (il ne faut pas que le gâteau soit coulant du tout). Démouler puis couper en carré. Faire fondre le chocolat au micro-onde (possibilité d'ajouter un petite noix de beurre). Verser la noix de coco dans une assiette. Tremper chaque carré dans le chocolat puis dans la noix de coco râpée. Laisser sécher sur une grille ou du papier sulfurisé. Enjoy !

Une vidéo en anglais pour entendre la recette : [ICI](#)

