

Recette du Lamington



Ingrédients (pour 16 carrés)

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Temps de repos: 1 heure et 30 minutes

Pour le gâteau éponge

4 oeufs

150 g de sucre

1 cuillère à café d'essence de vanille

120 g de farine

50 g de maizena

½ sachet de levure chimique

Pour le glaçage

300 g de sucre glace

50 cuillères à soupe de poudre de cacao sans sucre

50 g de beurre

150 ml de lait

200 g de noix de coco râpée déshydratée

Préparation

Gâteau éponge

Préchauffer le four à 180 degrés.

Dans un bol, battre les œufs en ajoutant progressivement le sucre jusqu'à ce qu'il soit incorporé.

Ajouter l'essence de vanille. Incorporer la farine, la maizena et la levure chimique.

Verser le mélange dans un moule carré tapissé de papier sulfurisé et cuire pendant 20 minutes.

Laisser le gâteau refroidir pendant au moins 20 minutes à température ambiante, puis le placer dans le réfrigérateur pendant au moins 40 minutes.

Glaçage au chocolat

Mélanger la poudre de cacao et le sucre glace. Faire chauffer le lait, le beurre.

Incorporer au mélange sucre chocolat jusqu'à obtenir une texture lisse.

Couper le gâteau éponge en carrés de 5 cm.

Verser la noix de coco dans une assiette creuse.

Piquer chaque carré avec une fourchette,

Tremper les morceaux de gâteau dans le chocolat...

puis dans la noix de coco.

