

Les lamingtons australiens



un saladier



un verre gradué



un moule carré



une cuillère

une casserole



130 g de sucre



270 g de farine

2 sachets de levure



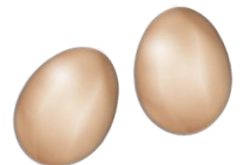
1 sachet de sucre vanillé

125 g de beurre ramolli



7,5 cl de lait

2 œufs



1 tablette de chocolat



1 sachet de noix de coco râpée



Les lamingtons australiens



Mettre et mélanger :



beurre



sucre



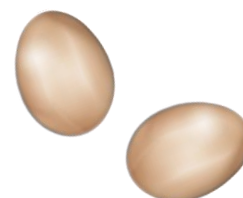
farine



sucre vanillé



levure



œufs



lait



Préchauffer le four à 180°C

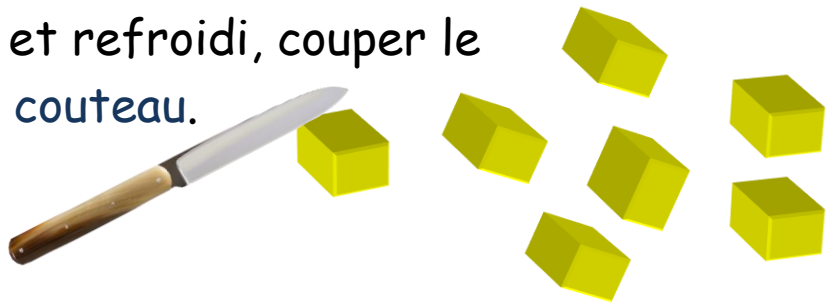


Beurrer le moule.

Verser la pâte dans le moule.

Faire cuire au four 30 mn à 200°C.

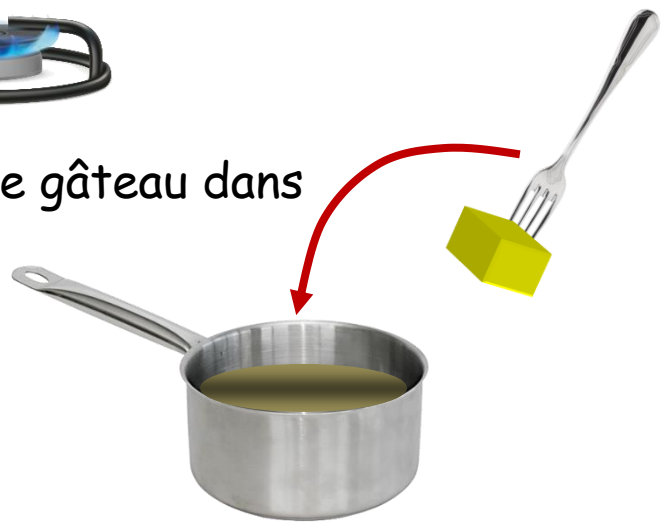
Une fois le gâteau cuit et refroidi, couper le en petits cubes avec le couteau.



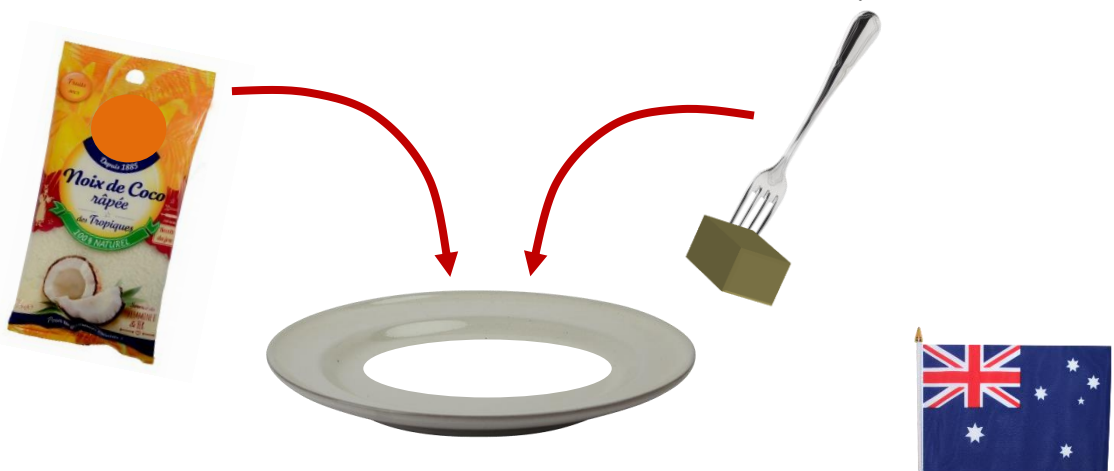
Faire fondre le **chocolat** (le chocolat doit être assez liquide) :



Tremper les petits morceaux de gâteau dans le **chocolat** avec la fourchette.



Mettre la **noix de coco** dans une assiette.
Rouler chaque morceau dans la **noix de coco** râpée.



Il ne reste plus qu'à déguster ces lamingtons !!

