

LAMINGTON le gâteau



Ingrédients pour le gâteau :

200 grammes de farine	100 grammes de beurre	160 grammes à sucre	12 cl. lait	1 sachet de levure	2 oeufs	1 sachet de Sucre vanillé	1 pincée de sel

Ustensiles :

Un fouet	une cuillère en bois	Un moule	un saladier

Préparation :

1		Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre.
2		Ajouter petit à petit la farine, le lait, la levure, les 2 œufs, le sucre vanillé, le sel.
3		Verser la pâte dans le moule.
4		Mettre au four 30 minutes à 180 degrés

LAMINGTON le glaçage et l'enrobage

Ingrédients pour le glaçage :

la mater de Vlynette
(je m'occupe pour le matériel, ça y est!)

				
180 grammes de sucre glace	60 grammes de cacao	12 cl. lait	Noix de coco râpée	30 grammes beurre

Ustensiles :

				
Un fouet	une cuillère en bois	un couteau	une casserole	une assiette

Préparation :

1		Dans une casserole, verser poudre de cacao et sucre glace
2		Ajouter petit à petit le lait et le beurre.
3		Couper le gâteau en petits carrés.
4		Enrober chaque carré du glaçage.
5		Laisser refroidir.