



# Typiquement australien

# Le gâteau Lamington

## Ingrédients du gâteau

- 3 œufs
- 125 ml (½ tasse) de beurre en crème
- 125 ml (½ tasse) de sucre fin (ou granulé et raffiné au robot)
- 5 ml (1 cuillerée à thé) de vanille
- 250 ml (1 tasse) de farine
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
- ¼ de cuillerée à thé de sel
- 125 ml (½ tasse) de lait

## Ingrédients du glaçage

- 1 litre (4 tasses) de sucre à glacer
- 85 ml (1/3 de tasse) de cacao
- 30 ml (2 cuillerées à soupe) de beurre fondu tiède
- 125 ml (½ tasse) de lait
- 60 ml (4 cuillerées à soupe) d'eau bouillante
- 750 ml (3 tasses) de noix de coco séchée

## Étapes de la préparation

1

Dans un bol, mélange la farine, la poudre à pâte et le sel.

2

Dans un autre bol, bats les œufs et ajoute graduellement le sucre afin de bien le dissoudre. Puis verses-y la vanille et le lait. Ajoute

3

Verse le mélange dans un moule carré ou rectangulaire beurré.

4

Fais cuire à 180°C (350°F) environ 35 minutes. Attends 10 minutes avant de le démouler. Quand il sera refroidi, découpe ton gâteau en cubes d'environ trois à quatre centimètres.



5

Dans un grand bol, mélange le sucre et le cacao. En brassant vigoureusement, ajoute le lait, le beurre et l'eau jusqu'à obtenir un mélange lisse.



6

Il ne reste plus qu'à tremper les cubes dans le glaçage au chocolat puis à les rouler dans la noix de coco.

