

Melbourne Lamington

Toplam 115 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

12 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 12/10

Lamington, pandispanya küplerini çikolata sosuna batırıp hindistan cevizine bulayan, çay saatlerine uygun Avustralya tatlısıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 3 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 80 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Kakao
- 2 su bardağı Pudra şekeri
- 2 su bardağı Hindistan cevizi

Yapılış

1. Yumurta ve şekeri 5 dakika açılarak renk olana kadar çırpın.
2. Un, eritilmiş tereyağı ve sütü karıştırarak ekleyin.
3. Hamuru kalıba döküp 180°C fırında 25 dakika pişirin.
4. Keki tamamen soğutup karelere kesin.
5. Kakao, pudra şekeri ve sütle akışkan sos yapın.
6. Kekleri sosa batırıp hindistan cevizine bulayın.

PÜF NOKTASI

Keki tamamen soğutmak sosla kaplarken dağılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Çay veya kahve yanında sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta