

Sydney Lamington Kareleri

Toplam 55 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk 12 kişilik Orta ~280 kcal

Avustralya lamington kareleri, yumuşak sünger keki kakao sosuna batırılarak hindistan cevizine bulayarak çay saatine uygun klasik tatlı lokmalar yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 3 adet Yumurta
- 1 su bardağı Şeker
- 0.8 su bardağı Süt
- 80 gr Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Kakao
- 2 su bardağı Hindistan cevizi

Yapılışı

1. Yumurta ve şekeri 4 dakika açılarak köpük olana kadar çırpın.
2. Un, süt ve eritilmiş tereyağı ekleyip kek hamuru hazırlayın.
3. 180°C fırında 22-25 dakika pişirip tamamen soğutun.
4. Kakao, pudra şekeri ve sütle akışkan kaplama hazırlayın.
5. Kek karelerini sosla batırarak hindistan cevizine bulayın.

PÜF NOKTASI

Keki tamamen soğutmak kakao sosunda dağılmadıkça kaplanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çay veya filtre kahveyle oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta