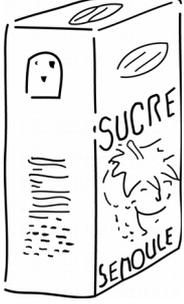
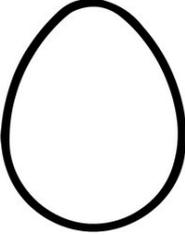
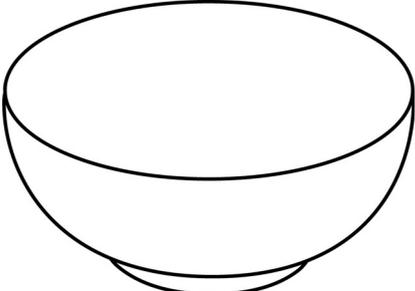
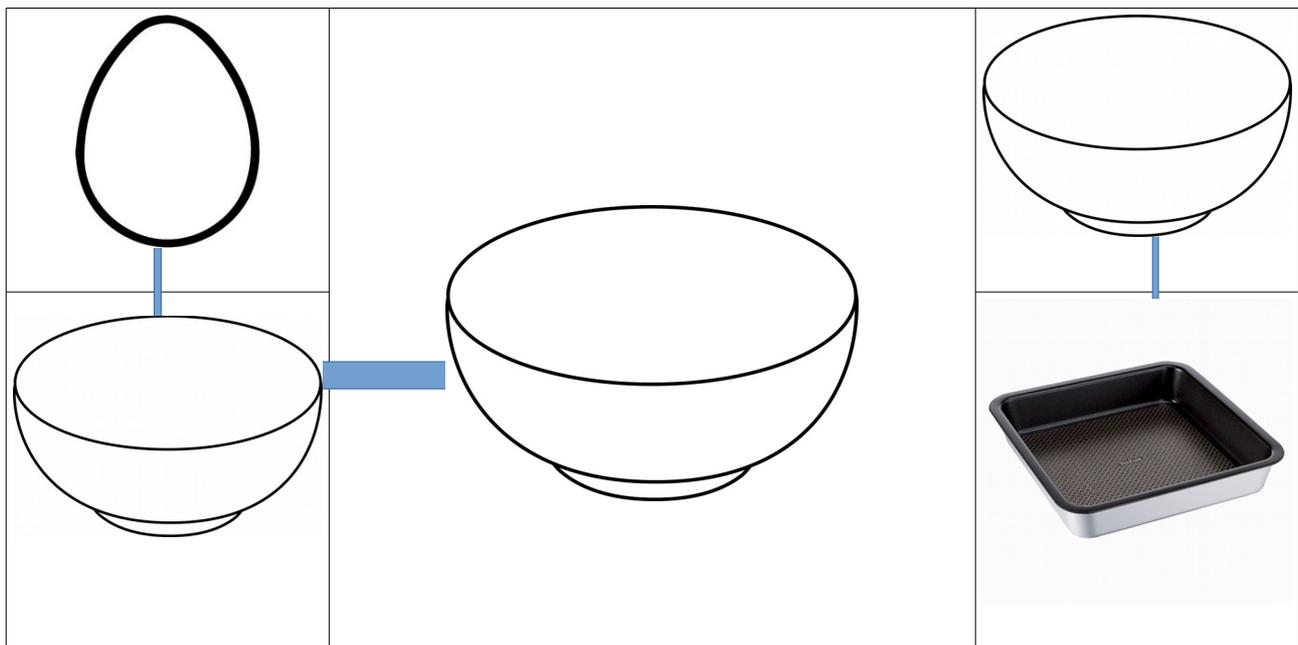


LAMINGTONS (Australie)

Ingrédients :

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 1/3 de mug de FARINE DE BLE | 1/3 de mug de MAIZENA | 1/3 de mug de FARINE A GATEAU | 3/4 de mug de SUCRE EN POWDRE |
|  |  |  |  |
| 4 OEUFS | 1 plaque de CHOCOLAT pâtissier | 1 sachet de NOIX DE COCO RAPEE | 1 peu de LAIT |

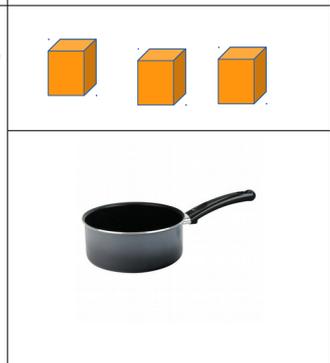
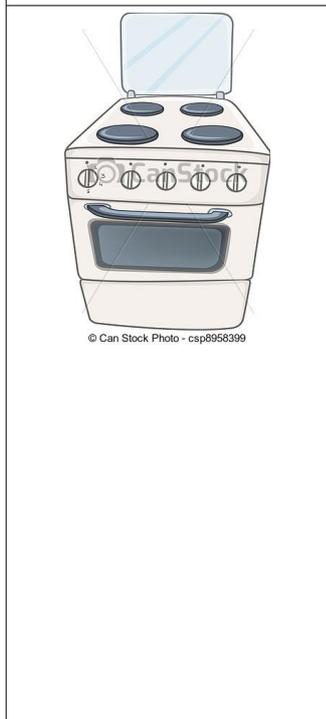
| | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  © Can Stock Photo - csp8958399 |  |  |  |  |
| |  | | | |
| Préchauffer le FOUR à 200° | Dans un saladier, mélanger 1/3 de mug de FARINE de blé, 1/3 de mug de MAIZENA, 1/3 de mug de FARINE à gâteau, 3/4 de mug de SUCRE | | | |



Battre les 4 OEUFS dans un saladier

Incorporer les OEUFS battus à la préparation de FARINE

Mettre la pâte dans un moule « carré »



Mettre au FOUR à 200° pendant environ 30 minutes

Une fois le gâteau cuit, couper le en cubes pour faire de petits gâteaux

Faire fondre le chocolat dans une casserole avec un peu de lait. Le chocolat doit être assez liquide

Tremper les petits morceaux de gâteau dans le chocolat fondu et les enrober de noix de coco râpée



Il ne reste plus qu'à déguster les petits gâteaux australiens !!!