

# Sidney Lamington

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

12 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 12/10

Lamington, sünger keki çikolata sosuna batırılarak Hindistan ceviziyle kaplayan sevilen bir Avustralya çay saati tatlısıdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 4 adet Yumurta
- 1 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Kakao
- 2 su bardağı Hindistan cevizi
- 1.5 su bardağı Pudra şekeri

## Yapılışı

1. Yumurta ve şekeri 5 dakika köpürene kadar çırpın.
2. Un, süt ve eritilmiş tereyağı ekleyip kek harcını hazırlayın.
3. Harcı 180°C fırında 22-25 dakika pişirin.
4. Kek tamamen soğuyunca eşit küpler halinde kesin.
5. Kakao, pudra şekeri ve az sütü pürüzsüz sos olana kadar çırpın.

### PÜF NOKTASI

Keki soğutup küp kesmek çikolata sosunda parçalanmalarını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çay veya kahve yanında sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta