

Lamington

POUR 8 PERSONNES

Ingrédients:

Gâteau:

120 g de farine

130 g de sucre

4 œufs

50 g de beurre

1/2 sachet de levure

Glaçage:

30g de cacao

100g de sucre glace

25g de beurre fondu

25ml d'eau chaude

Noix de coco rapée



Déroulement

- 1- Préchauffer le four à 180 degrés
- 2- Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse (environ 10 minutes)
- 3- Ajouter la farine et mélanger délicatement
- 4- Ajouter le beurre fondu et mélanger encore délicatement
- 5- Beurrer le moule et verser la pâte.
- 6- Mettre dans le four à 180 degrés pendant 30 minutes.
- 7- Démouler et découper des carrés de 5 cm sur 5 cm
- 8- Préparer le glaçage en mélangeant le cacao, le sucre, le beurre et l'eau.
- 9- Tremper les carrés dans le glaçage puis dans la noix de coco

JAM DROP

POUR 10 PERSONNES

Ingrédients:

200 g de beurre

150 g de sucre glace

315 g de farine

1 œuf

1 cuillère à café de vanille liquide

1 pot de confiture



Déroulement

- 1- Préchauffer le four à 180 degrés
- 2- Dans un saladier, verser le beurre et le sucre glace et bien mélanger
- 3- Ajouter la vanille et l'œuf puis bien mélanger.
- 4- Ajouter la farine et malaxer pour former une pâte qui colle
- 5- Former une vingtaine de boules de la taille d'une balle de ping-pong.
- 6- Faire un creux dans chaque boule avec le pouce
- 7- Remplir le creux avec une 1/2 cuillère de confiture.
- 8- Enfourner 25 minutes
- 9- Bien laisser refroidir avant de déguster