

Lamingtons de café

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el baño:

Cafe Instantaneo: 1 cdita.

Coco rallado:: Cantidad necesaria

Chocolate amargo:: 300 g

Para el bizcochuelo de vainilla:

Azucar: 150 g

Huevos: 5 Unidades

Harina: 150 g

Preparación de la Receta

Para el bizcochuelo de vainilla

Para comenzar

- Batimos 5 huevos con 150 g de azúcar hasta lograr un punto letra.
- Luego, cernimos la *harina* y la incorporamos con una espátula y movimientos envolventes al batido.
- Llevamos la preparación a un molde cuadrado con papel *manteca* y llevamos a un horno precalentado a 180° por 35 minutos o hasta que, al insertar un *palillo* en el centro salga seco
- Reservamos.

Para el armado

- Fundimos a baño maría el *chocolate* amargo.

- Luego, cortamos el *bizcochuelo* en cubos de la medida que tiene de alto.
- Una vez que el *chocolate* esté fundido, perfumamos con **café** instantáneo y reservamos.
- Pasamos los cubos de *bizcocho* por el *chocolate* y esperamos a que estén secos

Para terminar

- Pasamos los lamingtons por el coco rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lamingtons-de-cafe>