Lamingtons por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 200 grs
Coco rallado: c/n
Extracto de vainilla: 5 Gramos
Mantequilla derretida: 100 grs
Mermelada de Frambuesa: c/n
Chocolate 70%: 250 Gramos
Huevos: 4 Unidades
Harina: 200 Gramos
Manteca de cacao: 100 Gramos
Polvo de hornear: 7 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir los huevos, el azúcar y la vainilla hasta conseguir una mezcla espesa y blanquecina.
- Tamizar la *harina* junto al polvo de hornear y añadir sobre la mezcla anterior en tres veces para integrar mejor la mezcla.
- Agregar la *mantequilla* derretida a la mezcla con movimientos envolventes.
- Verter la mezcla en un recipiente engrasado y hornear durante 25 minutos a 180 ºC o hasta que pinchemos el *bizcocho* con un *palillo* y salga limpio.
- Cortar el *bizcocho* a la mitad y rellenar con mermelada.
- Cortar le *bizcocho* en cuadrados y meter al congelador durante varias horas.
- Derretir el *chocolate* con la *manteca* y bañar los pasteles congelados en la mezcla y después pasar por coco rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lamingtons-por-andrea-dopico