Lamingtons por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azúcar: 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 °C 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>