

Lamington - Australia



Bahan:

120 g mentega tawar, lelehkan
120 g gula pasir
3 butir telur
1 batang vanilla, belah panjang, keruk bijinya
200 kelapa parut kering, siap pakai
Bahan kering, ayak bersama:
237 g tepung terigu protein sedang
1 sdt baking powder
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
Masak bersama hingga coklat meleleh:
230 g coklat masak pekat, cincang
120 ml krim kental/heavy cream*)

Cara Membuat:

Kocok mentega dan gula menggunakan mixer berkecepatan tinggi hingga mengembang dan pucat.

Tambahkan telur secara bertahap, aduk lipat menggunakan spatula.

Masukkan vanilla dan bahan kering. Aduk lipat kembali hingga rata.

Tuang ke dalam loyang ukuran 5x5x5 cm yang sudah dioles margarin, beralas kertas roti, dan dioles kembali dengan margarin. Ratakan

Panggang di dalam oven panas bersuhu 180° C hingga matang (\pm 60 menit).

Biarkan di dalam suhu ruang agar uap panasnya hilang. Potong-potong ukuran 5x5 cm.

Celupkan ke dalam campuran coklat. Gulingkan ke dalam kelapa parut hingga tersalut rata. Lakukan langkah serupa untuk semua potongan kue. Sajikan.