



# Lamingtons



## INGREDIENTI

1 pan di Spagna  
da 200 g  
450 g di  
zucchero a velo  
90 g di cacao  
amaro in polvere  
250 ml di acqua  
calda  
60 ml di latte  
75 g di burro  
fuso  
cocco  
grattugiato

## PREPARAZIONE (15 MINUTI)

- 1.**  
Tagliate il pan di Spagna a cubetti di un paio di centimetri di lato. In una ciotola setacciate lo zucchero a velo e il cacao; unitevi il burro fuso, il latte e l'acqua calda. Mescolate il tutto con una frusta fino a ottenere una glassa lenta, liscia e omogenea.
- 2.**  
Aiutandovi con delle pinze o degli stecchini, immergete completamente i cubetti di pan di Spagna nella glassa al cacao, sgocciolateli con cura e passateli nel cocco grattugiato, che avrete raccolto in un piatto fondo. Trasferite i Lamingtons su una griglia da pasticceria e metteteli in frigorifero fino a quando la copertura si sarà solidificata.
- 3.**  
Trascorso questo tempo saranno pronti per essere serviti.