

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.