

# Lamingtons - Receta

## Dulce de Nueva Zelanda



Un lamington es un tipo de bizcocho o queque esponjoso con forma de cubo, cubierto con un glaseado de chocolate y espolvoreado con coco rallado. También existe una variedad con glaseado de frambuesa. A veces lleva un poco de crema batida encima.

Es fácil preparar los Lamingtons, pero es común encontrarlos en el comercio como en cafés, pastelerías y supermercados.

## Receta de Lamingtons

### Ingredientes:

#### Para el bizcocho

- 2 tazas de harina.
- 2 cucharaditas de polvo para hornear.
- 1/4 cucharadita de sal.
- 2 huevos grandes.
- 1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente.
- 3/4 taza de azúcar blanca.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 1/2 taza de leche.

#### Para el Glaseado

- 2 tazas de azúcar flor.
- 1/3 taza de cacao en polvo.
- 3 cucharadas de mantequilla.
- 1/2 taza de leche.
- 1 taza de coco rallado.

#### Opcional

- Crema batida para servir.

# PREPARACIÓN:

## Bizcocho

- Precalentar el horno a 350F (180C).
- Enmantequillar un molde de pastel cuadrado de 20 cm aproximadamente.
- Cernir la harina, el polvo de hornear y la sal.
- Mezclar con una batidora en un recipiente aparte, la mantequilla y el azúcar hasta que quede esponjosa y de color claro.
- Añadir los huevos uno a uno a la mezcla de mantequilla y azúcar, luego batir bien hasta que todo quede bien mezclado.
- Agregar la vainilla a la mezcla y revolver hasta que se incorpore completamente.
- Usar una espátula para agregar alternadamente la harina y la leche, en tres adiciones, empezando y terminando con la harina.
- Verter la mezcla en el molde y distribuirla uniformemente.
- Hornear durante unos 30 minutos. Probar el centro del pastel con un mondadientes o palito de fósforo y verificar que éste salga limpio.
- Dejar enfriar el biscocho en el molde durante unos 5 minutos y luego desmoldarlo en una rejilla para enfriar.
- Cortar en cuadrados de acuerdo al tamaño deseado una vez que el bizcocho ya haya enfriado. Luego ponerlos en un recipiente hermético y dejarlos en el refrigerador durante al menos 2 horas o incluso durante toda la noche.

## Glaseado

- Colocar el azúcar flor, cacao en polvo, mantequilla y leche en un recipiente resistente al calor sobre una olla de agua hirviendo (a baño María).
- Revolver hasta que la mezcla esté suave, pero aún un poco espesa. La mezcla no debe quedar líquida, de lo contrario el glaseado quedará demasiado delgado y el bizcocho no lo absorberá.

## Armado

- Montar los lamingtons utilizando los biscochos, el glaseado de chocolate y el coco rallado en un plato.
- Hacer una línea de producción, poner los bizcochos en una rejilla, que se pone sobre la bandeja para hornear.
- Cubrir cada bizcocho por todos lados con el glaseado de chocolate y luego suavemente ponerlo en el plato de coco rallado y rodarlo hasta cubrirlo completamente.
- Poner el Lamington en una rejilla o bandeja limpia y dejarlo reposar.
- Repetir el proceso con el resto de los bizcochos.
- Poner crema batida sobre los Lamingtons al momento de servir, esto es opcional.

## **Nota**

Los Lamingtons se pueden almacenar en un recipiente hermético durante 5 días.

Cuando se realice el glaseado puede escurrir sobre el molde, por lo tanto se puede reutilizar este mismo sobre los otros biscochos.

Si el glaseado se pone muy espeso, hay que volver a calentarlo a baño María. Esto puede ocurrir un par de veces durante el armado.