



Gateau En Cube

Küp Kek



4 œufs
1,5 tasses de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de beurre
1 tasse de lait
1 tasse d'eau
2 paquets de poudre à pâte
1 paquet de vanille
3,5 tasses de farine
Pour la surface :
2,5 tasses de lait
1 cuillère à soupe de farine
1 grande tasse de thé de sucre granulé
½ cuillère à café de beurre
2 cuillères à soupe de cacao
1 paquet de vanille
1,5 tasses de noix de coco

- # Mettez dans un bol creux, des oeufs et du sucre. Mélangez jusqu'à qu'il soit tout blanc.
- # Rajoutez du beurre fondu, de l'eau et du lait. Mélangez un petit instant.
- # Rajoutez la moitié de la farine, de la poudre à pâte et de la vanille. Mélangez un peu, puis rajoutez la farine qui reste.
- # Versez le mélange obtenu, dans un plat de cuisson rectangulaire ou carré, qui contient du papier huilé.
- # Faites cuire au four tiède à 170 degrés sans ouvrir, pendant 30-35 minutes.
- # Laissez refroidir le gâteau à la sortie du four, préparez les ingrédients de la surface pendant ce temps.
- # Mettez dans une petite casserole, du lait froid, de la farine, du sucre, du beurre et du cacao. Faites cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement. Rajoutez de la vanille juste avant de retirer du feu.
- # Coupez le gâteau en forme de cube. Trempez toutes les faces du cubes dans le cacao puis dans la noix de coco.
- # Placez dans une assiette et servez.

N-B; Ce gâteau est aussi nommé Gateau de Lamington, car il est d'origine Australien, de la ville de Lamington, d'où il prend son nom.