



Пирожное в форме куба

Küp Kek



4 яйца
1,5 стакана сахарной пудры
2 ст.л. слив. масла
0,5 стакана молока
0,5 стакана воды
2 пачки разрыхлителя
1 пачка ванилина
3,5 стакана муки
Глазурь:
2,5 стакана молока
1 ст.л. муки
0,5 стакана сахара
0,5 ч.л. слив. масла
2 ст.л. какао
1 пачка ванилина
1,5 стакана кокосовой стружки

Взбить до бела яйца и сахар.

Добавить растопленное, остывшее слив. масло, воду и молоко, перемешать.

Добавить половину части муки, разрыхлитель и ванилин, перемешать. Затем добавить оставшуюся муку.

Не большую квадратную или прямоугольную форму застелить бумагой для выпечки, вылить тесто.

Поставить в духовку разогретую до 170 градусов, и не открывая крышку печь 30-35 минут.

Достать кекс из духовки, дать остуть.

В кастрюлю налить молоко, добавить муку, сахар, слив. масло и какао. Варить помешивая на среднем огне до закипания. Перед тем как снять с огня добавить ванилин.

Разрезать кекс на кубики, обмакнуть в остывшую глазурь и обвалять в кокосовой стружке.

Выложить на блюдо.

Рецепт принадлежит австралийскому городу Ламингтон, Поэтому пирожное можно назвать "Ламингтон".