

## [التحلية/كعكة اللامنغتون بالشوكولاتة و جوز الهند](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**

1

6  
30 Minutes  
**Note**

4/5 (1 vote )



### المكونات

- 250 غ فرينة
- 6 حبات بيض
- 200 غ سكر بني سكور سفيتال
- 60 غ مرغرين فلوريال
- 300 غ شوكولاتة سوداء
- 60 غ من جوز الهند المرحي

### إعداد

- نسخن الفرن على 180 درجة
- ندهن صينية الطهي بالقليل من المرغرين ثم نضع ورقة الطهي
- باستخدام خلاط كهربائي، نخفق البيض والسكر لمدة 5 دقائق حتى يتضاعف الخليط
- نضيف الفرينة المغرلة ونخلط المزيج
- نضيف المرغرين الطرية، نخلط ثم نضع الخليط في صينية و نطهيه لمدة 15 إلى 20 دقيقة
- نخرجه من الطبق و نتركه يبرد
- نضع جوز الهند في طبق
- نذوب الشوكولاتة في حمام مريم
- نقطع الكعكة الى مربعات بحجم 4 سم ثم نغطسهم في الشوكولاتة المذوبة بإستعمال شوكتين
- نقطرها ونضعها في جوز الهند
- نتركها تجف ثم نتمتع بالذوق