

## [Gâteaux et Desserts/Gâteau Lamington chocolat et noix de coco](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**            1

6  
30 Minutes

**Note**                            4.3/5 (4 votes )



### **Les ingrédients**

- 250 g de farine
- 6 œufs
- 200 g de sucre roux SKOR CEVITAL
- 60 g de margarine Fleurial
- 300 de chocolat noir
- 60 g de noix de coco râpée

### **Préparation**

- Préchauffez le four à 180°.
- Beurrez un moule carré et tapissez-le de papier cuisson.
- A l'aide d'un batteur, fouettez les œufs et le sucre 5 mn jusqu'à ce que le mélange double de volume.
- Ajoutez la farine en la tamisant et mélangez.
- Incorporez la margarine ramollie. Versez dans le moule et faites cuire 15 à 20 mn.
- Démoulez et laissez refroidir.
- Placez la noix de coco dans une assiette.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Découpez le gâteau en carrés de 4 cm de côté. Plongez-les dans le chocolat fondu avec 2 fourchettes.
- Egouttez, puis passez dans la noix de coco. Laissez sécher puis dégustez.