

CAKE AUX CARAMBARS

- 20 carambars
- 10cl de lait
- 150g de beurre
- 150g de farine
- 100g de sucre
- 1/3 de sachet de levure
- 3 œufs

- ➔ Préchauffer le four au thermostat 6 (180°C).
- ➔ Faire fondre dans une casserole les carambars avec le lait et le beurre.
- ➔ Dans un saladier mélanger le reste des ingrédients.
- ➔ Incorporer progressivement en mélangeant, jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
- ➔ Remplir un moule à cake beurré et fariné.
- ➔ Mettre au four pendant 40 à 50 minutes.
- ➔ Démouler et laisser tiédir légèrement sur une grille.