



CAKE AUX CARAMBARS (10 pers)

- 1 sachet de carambars (270gr)
- 10cl de lait
- 160gr de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 150gr farine
- 150gr de beurre mou
- 3 oeufs



- Préchauffer le four à 180°.
- Faire fondre les carambars (25), couper en morceaux, avec le lait à feu doux dans une casserole.
- Battre les oeufs et le sucre. Incorporer la farine puis le beurre fondu.
- Incorporer le mélange des carambars fondus. Mettre 5 carambars en morceaux de côté.
- Beurrer et fariner un moule à cake et verser la préparation.
- 40 minutes au four. Vérifier avec la lame d'un couteau pour la cuisson.

BON APPETIT

