



Gâteau aux carambars

Isabelle LAMOUREUX

(mieux dans un moule à cake)

Ingrédients

- 3 œufs
- 20 carambars
- 150g de sucre (j'en mets un peu moins ...)
- 150g de beurre
- 150g de farine
- 10 cl de lait
- 1/3 de sachet de levure

LA PREPARATION

- 1) faire fondre les carambars avec le lait et le beurre en remuant régulièrement
- 2) mélanger les œufs, le sucre et la farine préalablement mélangée avec la levure
- 3) verser la préparation aux carambars et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène

LA CUISSON

- 4) enfourner environ 40 minutes à 180° et couvrir de papier alu dès que le dessus du cake est déjà bien doré

LA FINITION

- 5) démouler sur une grille et laisser refroidir