

GATEAU AUX CARAMBARS

Ingrédients :

3 œufs

160g de sucre

150g de farine

1/3 d'un sachet de levure

150g de beurre

20 carambars

10cl de lait

Recette

Préchauffer le four) 180°(th6).

Faire fondre les carambars avec le beurre et le lait. Laisser tiédir.

Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, la levure et les œufs. Incorporer progressivement le tout en mélangeant le contenu de la casserole. La pâte obtenue doit être bien lisse. Transvaser dans un moule à cake beurré et fariné.

Enfourner et cuire 40 à 50 mn.

Vérifier la cuisson : y planter la lame d'un couteau, si celle-ci ressort propre, le cake est cuit. Démouler, laisser légèrement tiédir sur une grille et trancher.

Astuce : cette recette peut être accompagnée d'une crème anglaise.