

Le Cake au Carambar

ingrédients (pour 10 cupcakes)

20 carambar

10 cl de lait

150 g de beurre ½ sel

150 g de farine

1 sachet de levure

60 g de sucre

3 oeufs

10 carambar cub's

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole faire fondre les carambar avec le lait et le beurre à feu doux.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sucre. Ajouter les oeufs.

Mélanger les deux préparations et verser dans des petits moules (beurrés s'ils ne sont pas en silicone) déposer un carambar cub's sur chaque gâteau. Enfourner pour 20 minutes.