



cake aux carambars

Ingrédients :

1 dl de lait
150 grammes de beurre
20 carambars
150 grammes de farine
150 grammes de sucre
3 oeufs

Préparation :

- 1) Déballer les carambars (c'est mieux ;o))
- 2) Mettre dans une casserole le lait, le beurre et les carambars, chauffer (feu moyen) pour faire fondre les carambars, brasser régulièrement
- 3) Mélanger la farine, la levure, le sucre et les oeufs dans un grand saladier
- 4) Ajouter la préparation liquide, mélanger
- 5) Verser dans un moule à cake beurré et fariné
- 6) Mettre au four préchauffé à 180 degrés pour 40 minutes

