

Cake Carambars.

- 20 Carambars
- 150g de beurre
- 90g de sucre complet
- 3 œufs entiers
- 1 paquet de levure
- 150g de farine
- 100g de lait

Eplucher les carambars (pas avec un économiste !!!!)

Lait à chauffer doucement avec les carambars.

Ajouter le beurre et la farine, levure, œufs, sucre.

Batteur (15secondes !)

Moule à cake beurré

Four 180°

30 minutes.

Bonne appétit.