

Cake aux carambars



Pour un cake :

24 carambars

100g de beurre 1/2 sel

100ml de crème anglaise

3 oeufs

160g de sucre en poudre

150g de farine fermentante ou 150g de farine et un sachet de levure

Préparation :

Préchauffez votre four à 175°C.

Faites fondre les carambars avec le beurre et la crème anglaise dans une casserole. Mélangez bien pendant que ça fond, afin que les carambars ne se collent pas à la casserole !

Réservez.

Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine et les oeufs jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Ajoutez-y le mélange carambars, crème, beurre.

Faites une pâte homogène et versez-la dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé (on va pas encore mettre du beurre dans le moule, non!). Enfournez pour 46 minutes à mi-hauteur.