

# Gâteau aux carambars et aux fruits blancs

## ✓ Ingrédients :

- 1 poire
- 1 banane
- 1 pomme
- 90g de farine
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 œufs
- ½ sachet de levure
- 20g de beurre salé
- 20cl de crème liquide
- 10 Carambars



## ✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Dans une petite casserole, faire fondre à feu doux les Carambars et la crème. Retirer du feu, ajouter le beurre, et bien mélanger.

Coupez la poire, la banane et la pomme en rondelles.

Dans un saladier, battre les œufs en entier avec le sucre. Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger. Ajouter ensuite le mélange carambar/crème et les fruits en rondelles.

Beurrer un moule à manqué et verser la préparation. Laissez cuire environ 30min.