

Cake aux Carambars



Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 20 carambars
- 10 cl de lait
- 1/2 sachet de levure

Préparation :

1. Préchauffer votre four à 180.
2. Pendant ce temps, ouvrir tous les carambars de leur papier, et les poser dans une casserole.
3. Ajouter dans la casserole le beurre et le lait, et faire chauffer à feu moyen en mélangeant souvent pour faire dissoudre les carambars.
4. Dans le bol, battre au fouet électrique les œufs et le sucre.
5. Ajouter la farine et la levure et mélanger au fouet.
6. Ajouter ensuite le mélange à base de carambars et mélanger toujours à l'aide d'un fouet électrique.
7. Verser dans un moule à cake.
8. Enfourner pour 40 minutes