

## Cake aux chamallows ou comment utiliser les bonbons d'Halloween

Cake original qui a le goût du chamallow bien sûr mais inattendu et qui peut être un bon moyen de passer les bonbons récoltés à Halloween !!

Ici je n'utilise que des chamallows.

### Ingrédients :

- \* 100g de farine + pour le moule
- \* 125g de sucre en poudre
- \* 4 œufs entiers
- \* 20 chamallows (environ 110g)
- \* 60g de beurre + pour le moule
- \* sel



### Préparation :

Préchauffer le four à 150°C (th5).

Séparer les blancs et les jaunes d'œufs.

Couper le beurre en petits morceaux pour qu'il soit bien ramolli.

Dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs et le sucre.

Fouetter avec les fouets du mixeur jusqu'à ce que la masse blanchisse.

Verser ensuite la farine dedans.

Bien mélanger à nouveau aux fouets du mixeur.

Ajouter ensuite le beurre ramolli.

Mélanger à la spatule.

Battre les blancs en neige ferme.

Incorporer délicatement les blancs à la préparation précédente.

Couper les chamallows en 2 et les mettre dans le saladier avec le reste.

Beurrer et fariner un moule à cake.

Verser la préparation dans le moule.

Enfourner pour 45 minutes. Le cake va gonfler et dorer.

Laisser refroidir avant de démouler. Il va diminuer et se décoller du moule.

A déguster tiède ou froid.

### Astuces :

Pour éviter que ça gicle de partout quand je mixe, je place ma main au-dessus du saladier.

J'utilise un moule à cake en porcelaine assez large de 12x25cm.

On peut le couper en dés pour un goûter ou le servir avec quelques chamallows bien sûr !

Je pense qu'on peut le faire avec d'autres bonbons tels que Carambar, fraises Tagada,

Kréma... A tester !