

Gâteau aux carambars



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 1 gâteau ou 24 petits) :

- 3 oeufs
- 160 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 1/3 sachet de levure chimique
- 150 g de beurre
- 20 carambars
- 10 cl de lait



✓ Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole, faites fondre les carambars avec le beurre et le lait.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure et les oeufs puis ajoutez le mélange aux carambars.

Versez dans un moule à cake beurré et fariné ou dans des mini moules en silicone.

Enfournez pour environ 40 min à 180°C ou 20 minutes pour la version mini. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

www.audalacuisine.com