

CAKE AUX CARAMBARS

Ingrédients

20 carambars

10 cl de lait

150 gr de beurre 1/2 sel

3 oeufs entiers

160 gr de sucre en poudre

150 gr de farine

1/3 de sachet de levure

Faire fondre doucement les carambars et le beurre dans le lait en remuant.

Ajouter ensuite les oeufs, le sucre, la farine et la levure.

Faire cuire dans un moule à cake pendant 40mn à 180°.