

CAKE AUX CARAMBARS

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



Préchauffer le four à 180°

Faire fondre les carambars dans le beurre et le lait sur feu moyen, en remuant souvent
Mélanger dans un saladier le sucre, la farine, la levure et les œufs puis incorporer les carambars fondus

Verser la préparation dans un moule à cake

Enfourner à mi-hauteur pendant 40 mn

Bonne dégustation

