

# CAKE AUX CARAMBAR

recette proposée par Poussin76

Pour 8 personnes :

Très facile - Bon marché

Préparation 30 min

Cuisson 40 min

## Carambar au caramel (25)

Beurre (150 g)

Lait (10 cl)

Sucre (80 g)

Œufs (3)

Farine (160 g)

Levure chimique (1 sachet)

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à cake.
- 2 Dans une casserole, faites fondre 20 Carambar avec le lait et le beurre.
- 3 Coupez les 5 Carambar restants en petits morceaux.
- 4 Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 5 Ajoutez la farine et la levure.
- 6 Une fois les Carambar fondus, ajoutez-les à la préparation.
- 7 Versez la pâte dans le moule et parsemez de petits morceaux de Carambar.
- 8 Enfournez et laissez cuire pendant 40 min.
- 9 Dégustez tiède avec une boule de glace à la vanille.