

CAKE AUX CARAMBARS

(Colette Aliouat – 03.84.81.67.30)

Ingrédients

1 sachet de carambars caramel, soit 270 g (25 carambars)

160 g sucre en poudre (la moitié suffit)

150 g farine + 1 sachet de levure

150 g beurre mou

3 œufs

10 cl de lait

- *Préchauffer le four à 180° (Th. 6)*
- *Dans une casserole, faire fondre 25 carambars avec le lait. Mélanger doucement avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit liquide.*
- *Dans un saladier, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer la farine (si possible avec un tamis), puis le beurre fondu 20 secondes au four micro ondes. Bien mélanger.*
- *Incorporer la préparation aux carambars.*
- *Tapisser un moule à cake, ou un moule à tarte, de papier sulfurisé, verser la préparation dans le moule et mettre au four environ 40 minutes (20 minutes environ si vous faites dans un moule à tarte). Vérifier la cuisson.*

Mon truc

Si vous le faites dans un moule à tarte et que vous ne mettiez pas de levure, votre gâteau sera bon aussi, mais il fera moins cake (au niveau de la texture) et aura plus le goût de caramel.

Vous le découpez en petits carrés (facile à couper et à servir).

Vous pouvez aussi le faire avec de la levure dans le moule à tarte, il est plus vite cuit que dans un moule à cake.