



Cake aux carambars et beurre salé



Recette :

- ✓ 3 œufs,
- ✓ 150g de sucre,
- ✓ 150 g de farine,
- ✓ 1/2 paquet de levure chimique,
- ✓ 150g de beurre demi-sel,
- ✓ 20 carambars,
- ✓ 10cl de lait.

Déballer les carambars (c'est la partie la plus technique de la recette car il faut beaucoup de patience et de dextérité pour ne pas déchirer le papier et préserver les blagues !)

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une casserole, mettre les carambars, le lait et le beurre à fondre à feu doux en remuant régulièrement.

Parallèlement, dans un saladier mélanger la farine, la levure, le sucre et les œufs au fouet.

Quand le mélange carambars/lait/beurre est fondu et homogène, l'ajouter à la préparation œuf/farine/sucre. Bien mélanger.

Verser la préparation dans un moule préalablement chemisé.

Enfourner 40 minutes à 180°C.