

CAKE AUX CARAMBARS

INGRÉDIENTS :

20 CARAMBARS AU CARAMEL
10 CL DE LAIT
120 GR DE BEURRE
3 ŒUFS ENTIERS
80 GR DE SUCRE EN POUDRE
150 GR DE FARINE
1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE



☺ ☺

SI POSSIBLE 4 H AVANT DE FAIRE LE GÂTEAU DANS UNE CASSEROLE VERSER LE LAIT ET METTRE LES CARAMBARS (SANS LE PAPIER!) A FONDRE A TEMPÉRATURE AMBIANTE. SINON FAIRE CHAUFFER A FEU DOUX ET REMUER RÉGULIÈREMENT.

☺ ☺

AJOUTER LE BEURRE POUR LE FAIRE FONDRE A SON TOUR, RÉSERVER HORS DU FEU.

☺ ☺

PRÉCHAUFFER LE FOUR 5 MN A 180°.

☺ ☺

DANS UN SALADIER AJOUTER LES ŒUFS ET LE SUCRE, MÉLANGER AU FOUET POUR OBTENIR UN MÉLANGE MOUSSEUX.

☺ ☺

VERSER LA FARINE ET LA LEVURE ET MÉLANGER.

☺ ☺

AJOUTER DANS LA PÂTE LE MÉLANGE AUX CARAMBARS ET MÉLANGER DÉLICATEMENT POUR OBTENIR UNE PÂTE LISSE.

☺ ☺

VERSER DANS UN MOULE A CAKE PRÉALABLEMENT BEURRE.

☺ ☺

FAIRE CUIRE 40 MN, LE DESSUS DOIT ÊTRE DORÉ ET GONFLÉ.

☺ ☺

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MN
TEMPS DE CUISSON : 45 MN A 180°