

# CAKE aux CARAMBARS

---

## **Pour 6 personnes**

### **INGRÉDIENTS :**

- 160 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de farine (+10 g pour le moule)
- 1/3 de sachet de levure chimique
- 150 g de beurre 1/2 sel
- 20 carambars
- 10 cl de lait

**Préparation** : 15 mn – Cuisson : 40 à 50 mn

- Préchauffer le four à 180° (th 6)
- Faire fondre les carambars dans une casserole avec le beurre et le lait.
- Laisser tiédir.
- Dans un saladier mélanger le sucre, la farine, la levure et les œufs. Incorporer progressivement le tout en mélangeant le contenu de la casserole. La pâte obtenue doit être bien lisse.
- Transvaser dans un moule à cake beurré et fariné.
- Enfourner et cuire 40 à 50 mn. Vérifier la cuisson : y planter la lame d'un couteau, si celle-ci ressort propre le cake est cuit.
- Démouler, laisser légèrement tiédir sur une grille et trancher.

***A déguster avec un verre de lait ou de la crème anglaise***