



Cake aux carambars



Ingrédients :



1 sachet de carambars



160g de sucre



150g de farine



1 sachet de levure



3 oeufs



10 cl de lait



150g de beurre

Les ustensiles :



une casserole



des ciseaux



une spatule



un fouet



un saladier

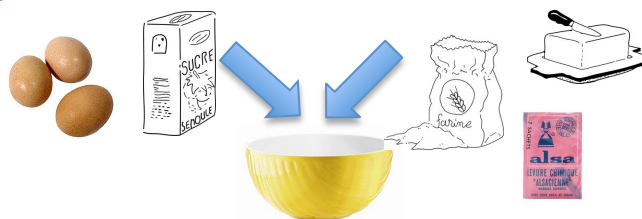


un moule

La recette :



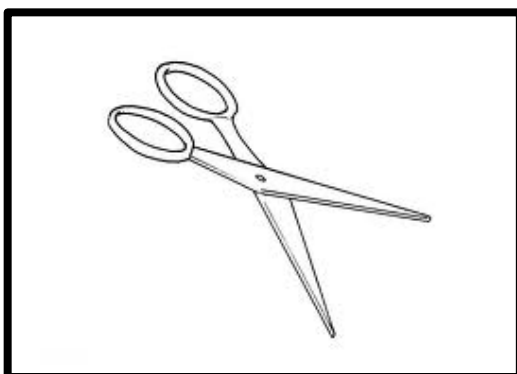
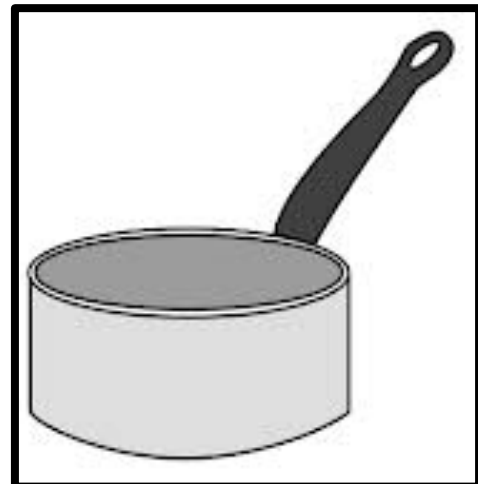
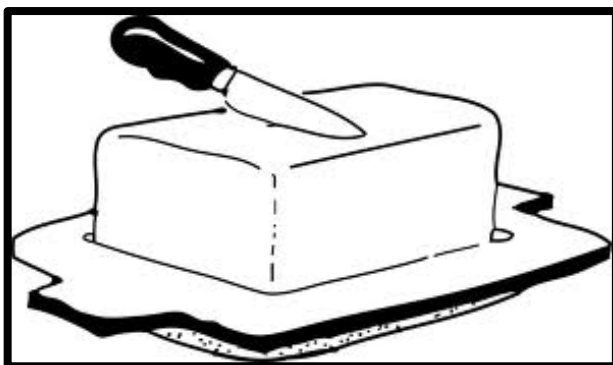
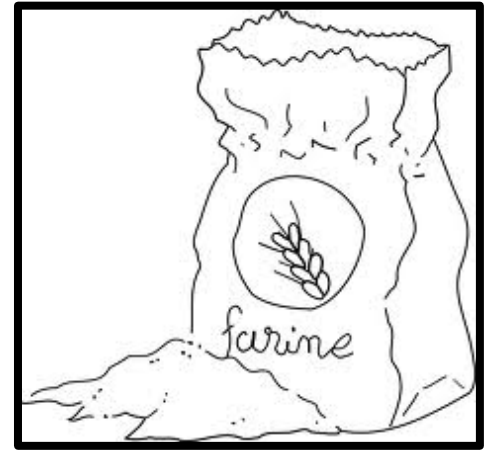
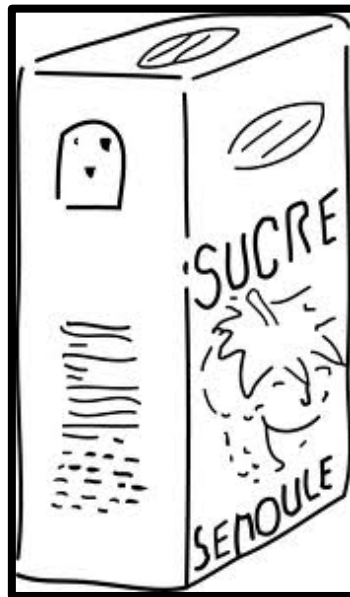
Faites fondre 25 carambars coupés en morceaux avec le lait, dans une casserole.



Dans un saladier, cassez les œufs et battez-les avec le sucre. Incorporez la farine, la levure et le beurre fondu (au micro ondes)



Mélangez les 2 préparations et versez dans un moule à cake. Faites cuire 40 minutes à 180°C. Ajoutez 5 carambars coupés en morceaux 10 minutes après avoir enfourné.





CARAMBARS

LEVURE

LAIT

OEUFS

SUCRE

FARINE

SALADIER

FOUET

BEURRE

CISEAUX

MOULE

SPATULE