

Cake aux bonbons Batna®



Pour le goûter rien de tel qu'un cake complètement régressif aux bonbons ! Alors comme le mercredi c'est la journée des enfants je vous propose un cake à préparer pour leur goûter de sorte qu'il soit encore plus gourmand ! Ce cake est vraiment délicieux, plusieurs fois l'idée m'a trotté dans la tête à me dire que ce bonbon vraiment trop bon serait délicieux dans un cake et après plusieurs recherches je suis tombé sur la super recette de Patricia du blog "[La neuvième Planète](#)", qui je dois dire me faisait très très envie ! J'ai modifié quelques trucs et ce cake m'a vraiment surpris au niveau du goût qui est très gourmand, j'ai été conquise, à refaire !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

10cl de lait

100g de beurre

25 bonbons batna de Krema®

140g de sucre

3 oeufs

75g de farine

75g de Maïzena

1/3 de sachet de levure chimique

1 pincée de sel

Préparation:

Coupez les bonbons en deux. Mettez-les dans une casserole et ajoutez-y le lait ainsi que le beurre, faites fondre le tout sur feu doux en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux.

Dans un autre saladier, mélangez la farine, la Maïzena, le sel et la levure, ajoutez l'ensemble à la préparation précédente et remuez vivement.

Enfin, incorporez les bonbons fondus (ce n'est pas grave si il reste des petits bouts, c'est trop bon dans le cake 🍪)

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Beurrez et farinez un moule à cake ou chemisez-le. Versez-y la préparation. Enfournez et faites cuire pour 45 à 50min.

Laissez bien refroidir avant de le démouler et de le laisser de nouveau refroidir sur une grille. Coupez des tranches et.....Servez !