

Cake aux carambars sans gluten

 macuisinesansgluten.fr/cake-aux-carambars-sans-gluten/

Natacha Sans
Gluten

June 6,
2010

Cela faisait longtemps que j'avais envie de faire ce cake. Mais voilà, je ne pensais pas toujours à acheter des carambars. Non pas que je n'aime pas cela, mais j'avais eu peur de les manger avant de les utiliser dans mon cake!

La recette d'Audrey, du blog « Ma Petite Cuisine » est [là](#). Cette recette avait été publiée dans le livre [Cake Show](#) de Sophie Dudemaine dans lequel elle avait recueilli les recettes de ses lecteurs.

Voici mon adaptation sans gluten (et selon le contenu de mes placards 😊)

Les ingrédients sont:

- 3 oeufs
- 150g de sucre (j'ai un peu réduit par rapport à la recette initiale)
- 120g de farine sans gluten ([Farina de Schar](#))
- 5g de [levure sans gluten](#)
- 1 cuillère à café de [gomme de gar](#) (pas obligatoire, mais apporte du moelleux et améliore la conservation)
- 16 carambars (mon « petit » paquet n'en contenait que 16 alors que la recette originale en demande 20...)
- 130g de beurre (au lieu de 150g)
- 10 cl de lait demi-écrémé

Préchauffez le four à 180°C.

Préparez la « sauce » aux carambars en les faisant fondre dans le lait et le beurre.

Mélangez la farine sans gluten, le sucre, les oeufs et la levure.

Quand la sauce est prête, que les carambars sont fondus, l'incorporez à la pâte.

Beurrez le moule à cake et répartissez la pâte. Laissez cuire 40 minutes.

Attendez que le cake soit refroidi pour le démouler et d'y goûter! C'est l'étape la plus difficile de la recette, « résistez » 😊