



Gâteau moelleux aux carambars

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 35 minutes

Ingrédients:

- 20 carambars@ caramel
- 200 cl de lait Juste & Vendéen
- 150 g de beurre
- 150 g de farine
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 1/2 sachet de levure

Étapes:

- 1) Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6). Dans une casserole, faites fondre les carambars avec le lait et le beurre (à feu doux).
- 2) Battez les œufs entiers avec le sucre, ajouter la farine et la levure puis mélangez les deux préparations.
- 3) Beurrez un moule à cake, versez la pâte et mettez le tout au four environ 35 minutes.