

GÂTEAU AUX CARAMBAR



Ingrédients :

20 carambars

150g de beurre

150g de farine

120g de sucre en poudre

3 œufs

10cl de lait

1/2 sachet de levure

3 pincées de fleur de sel



Recette :

1. Dans une casserole, faire chauffer du lait avec 20 carambars et le beurre jusqu'à obtenir un caramel liquide.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, les œufs, la fleur de sel et la levure.
3. Ajouter le caramel dans le saladier, mélanger.
4. Verser dans un moule et cuire le gâteau à 180°C entre 30 et 40 minutes selon le moule.

