



RECETTE GATEAU AUX CARAMBARS

Ingrédients :

20 Carambars
125 g beurre
1 verre de lait
160 g de sucre
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure.

Mettez les carambars dans une casserole avec le verre de lait et le beurre coupé en morceaux.
Faire fondre à feu moyen en tournant avec une cuillère en bois.

Dans un saladier mélangez le sucre et les œufs puis ajouter :

- le caramel fondu
- la farine
- le sachet de levure.

Bien mélanger le tout

Garnir votre moule (*pour ma part je mets un papier sulfurisé dans mon moule*)

Cuire à 180°C 40 à 45 mn selon le four (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau).

