

Recette du cake au carambar

- 1 sachet de carambar au caramel (l'original)
- 100 g de cassonade
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 150 g de beurre mou
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four chaleur tournante à 180° (therm.6)

Dans une casserole, faire fondre 20 carambars à feu doux dans le lait. Mélanger doucement à l'aide d'une spatule.

Dans un saladier, battre les œufs et la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine et la levure, le beurre fondu (20 secondes au micro-ondes), la pincée de sel et les carambars fondus.

Mettre au four 40 mn. 10 mn environ avant la fin de la cuisson, parsemer le dessus du cake de morceaux de carambar préalablement découpés en petits dés (4 ou 5 carambars - à voir en fonction de la taille du moule).