

# CAKE AUX CARAMBAR (les originaux)

- Ingrédients :**
- \_ 20 carambar au caramel
  - \_ 160 g de farine + 1/2 sachet de levure
  - \_ 100 g de sucre roux
  - \_ 50 g de beurre
  - \_ 100 g ( 10 cl ) de lait
  - \_ 3 oeufs
  - \_ 1 pincée de sel

## **Préparation :**

Perso et facultatif pour un peu de croquant je rajoute 2 cuillère à soupe de graines de pavot

- Oter l'emballage des carambars, les mettre dans une casserole avec le beurre et le lait
- Faire chauffer doucement en remuant jusqu'à ce que les carambars soient dissous
- Dans un saladier mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel
- Ajouter les œufs, mélanger vigoureusement
- Verser le lait caramélisé, mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Verser dans un moule à cake beurré et fariné
- Cuire à four chaud 180° pendant 45 mn