

# La carambarre

Pour 6 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 40 minutes

## Ingrédients

-  20 Carambars (l'original) congelés : ils se déballent plus facilement !
-  160 g de farine
-  3 œufs
-  1/2 sachet de levure
-  100 g de sucre
-  50 g de beurre
-  10 cl de lait
-  1 pincée de sel

SANS BLAGUE,  
QUEL GÂTEAU !



**1** Retire le papier de chaque Carambar. Beurre et farine soigneusement un moule à cake. Préchauffe le four à 160 °C (thermostat 5).



**2** Dans une petite casserole, fais fondre les Carambars à feu doux avec le lait et le beurre en tournant avec une cuillère en bois.



**3** Dans un saladier, mélange la farine, la levure, le sucre et le sel. Ajoute les œufs. Verse les Carambars fondus dans la pâte et mélange bien.



**4** Verse la pâte dans le moule et mets celui-ci 40 minutes au four. Plante une lame de couteau dans le gâteau : si elle ressort sèche, il est cuit !