

Le cake aux carambars de Sylvie



Ingrédients :

- 30 Carambar (les originaux !)
- 120 g de farine + 60 g de Maïzena
- 1/2 sachet de levure
- 140 g de sucre
- 75 g de beurre
- 15 cl de lait
- 3 œufs

Préchauffez le four à 175°.

Beurrez un moule à cake, versez une cuillère et demie de farine et tapotez pour qu'elle recouvre bien le beurre.

Récupérez l'excédent de farine éventuel pour le cake.

Versez le lait dans une casserole, ajoutez le beurre et les Carambar.

Faites chauffer doucement jusqu'à ce que les Carambar soient complètement dissous.

Dans un saladier versez la farine, la maïzena, la levure, le sucre, remuez puis ajoutez les œufs et mélangez vigoureusement. Il ne doit pas y avoir de grumeaux.

Versez le lait caramélisé et mélangez à nouveau afin d'obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez pour 45 à 50 mn de cuisson. Au bout de 15 mn, coupez 5 Carambar en morceaux et déposez-les sur le gâteau.

Pour vérifier que le cake est bien cuit, enfoncez la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.