

<https://www.patcatnats.fr/spip.php?article528>



Cake aux carambars

- C pas ailleurs - Cuisine -



Date de mise en ligne : vendredi 18 mars 2011

Copyright © PatCatNat's - Tous droits réservés

Ce cake peut-être fait 2/3 jours à l'avance et se conserve très bien et garde son moelleux (normal avec tout ce sucre et ce gras !!!) s'il est emballé dans un papier Alu !

INGREDIENTS

pour environ 10 parts (ce que vous avez vu ce matin)

- 3 oeufs
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 1/2 de sachet de levure
- 150 g de beurre
- 20 carambars
- 10 cl de lait.

PREPARATION

- Faire chauffer le four à 180°.
- Pendant ce temps, ouvrir tous les carambars de leur papier, et les poser dans une casserole. Garder les blagues pour plus tard, quand le cake sera au four !
- Ajouter dans la casserole le beurre et le lait, et faire chauffer à feu moyen en mélangeant souvent pour faire dissoudre les carambars. Cela colle au début mais patience... en mélangeant cela fond finalement bien
- Mélanger le sucre, la farine, la levure et les oeufs dans un saladier, puis ajouter ensuite le mélangeur beurre, lait, carambars. Respirer la bonne odeur qui se répand dans la cuisine, tout en mélangeant la préparation
- Verser dans un moule à cake (beurré et fariné si en autre matériaux que le silicone).
- Enfourner à mi-hauteur pendant 40 minutes, et à partir de ce moment vous pouvez vous régaler avec les blagues (petit conseil, laver d'abord la casserole bien collante pleine de caramel fondu, sauf si vous l'avez raclé avec les mains).
- Quand il est cuit, laissez le tiédir un peu, voir refroidir, avant de le déguster.

Pour ce qui est des calories : environ 4000 par part mais personne ne vous oblige !!!!

Merci Aude