

Cake aux carambars

20 carambars

150 g beurre

150g farine

120g sucre en poudre

3 œufs

10cl lait

½ sachet levure

3 pincées fleur de sel

Dans une casserole, verser le lait le beurre et les carambars. Faire fondre environ 5 mn jusqu'à obtention d'un caramel fluide.

Préchauffer le four à 180° therm 6. Mélanger le sucre, la farine, les œufs et la levure puis ajouter la fleur de sel. Verser le mélange caramel sur la préparation et mélanger le tout.

Enfourner pour 40mn therm 6 180°