

# Le cake aux carambars de Solange

RV balade dans la forêt de Vauluisant 10 décembre 2012



## Ingrédients (pour 8 personnes):

- . 25 carambars au caramel
- . 150g de sucre
- . 150g de beurre
- . 10 cl de lait
- . 3 œufs
- . 160g de farine
- . 1 sachet de levure chimique
- . glace à la vanille.

## Étapes de préparation (20mn) :

- Préchauffer le four à 180° , thermostat 6.
- Faire fondre 20 carambars dans une casserole avec le lait et le beurre.
- Couper en petits morceaux les 5 carambars restant et les réserver.
- Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre. Ajouter la farine et la levure.
- Une fois les carambars fondus, les ajouter à la préparation.
- Verser dans un moule à cake et parsemer des petits morceaux de carambars restant.
- Mettre au four pour 40mn.
- Déguster tiède avec une boule de glace à la vanille.