

GATEAU AUX CARAMBARS

(façon Morgane ;-)

Ingrédients :

- 150 g de beurre
- 20 Carambars
- 10 cl de lait
- 3 œufs
- 160 g de sucre
- 150 g de farine
- 1/3 de sachet de levure

- Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6)

- Faire fondre, à feu doux, les Carambars dans une casserole : avec le beurre et le lait.



Remuez sans
arrêt.



- Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine, la levure et les œufs.



- Incorporez progressivement le tout en mélangeant le contenu de la casserole.

- Enfourner et cuire 40 à 50 minutes.

Pendant ce temps, vous pouvez lire à votre entourage les blagues « Carambars ;-)



Dégustez
à volonté...