Gâteau au carambar

Ingrédients :

- 150g de farine
- 150g de sucre
- 100g de sucre
- 1 sachet de levure
- 20 carambars
- 10cl de lait
- 3 œufs

Préparation :

- ✓ Préchauffez votre four à 180°C.
- ✓ Dans une casserole, faites fondre les carambars avec le lait et le beurre (à feu doux).
- ✓ Battez les œufs entiers avec le sucre.
- ✓ Ajoutez la farine et la levure puis mélanger les 2 préparations.
- ✓ Beurrez un moule à manquer.
- ✓ Versez la pâte et mettre au four environ 35 minutes.