

CAKE AUX CARAMBARS

Les ingrédients :

pour 2 cakes



50 carambars



200g



320g



300g



2 sachets de levure

Les ustensiles :

Un saladier



Un fouet



1 cuillère à soupe



1 cuillère à café



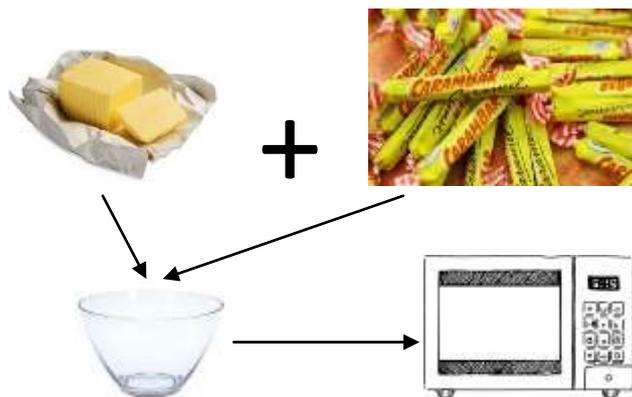
Un bol



Un moule

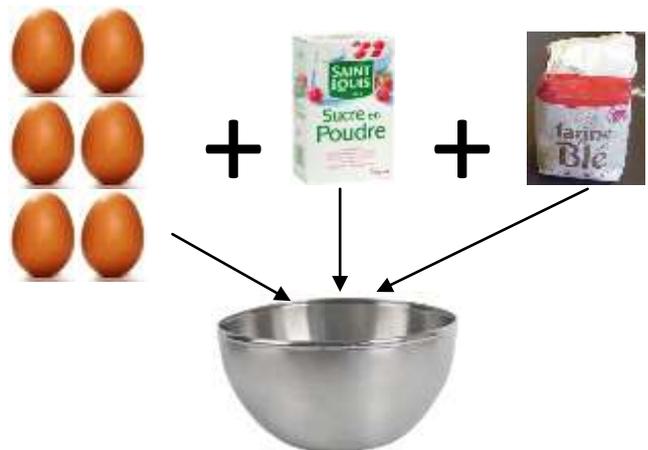


Dans le bol



Faire fondre les carambars et le beurre au four micro-ondes.

Dans le saladier



Mélanger tous les ingrédients + les carambars fondus



Verser la préparation dans un moule.



Mettre à cuire à 180°C pendant 45 minutes.

