

Gâteau aux Carambars

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 200g de farine
- 150g de beurre
- 75g de sucre
- 20 carambars
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Ganache facultative :

- 100g de crème liquide 30% mat. Grasse
- 7 Carambars



Ustensiles spécifiques : une casserole, un fouet et un moule au choix ou des moules à mini-muffins!

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Mélanger dans un saladier la farine, la levure et le sel.
- Ajouter les œufs et bien mélanger le tout jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter le sucre.
- Faire fondre dans une casserole le beurre et les Carambar (entiers ou coupés en deux).
- Verser le mélange dans la pâte et bien mélanger.
- Verser ensuite le tout dans un moule beurré si pas en silicone.
- Enfourner 25 min.

- Pendant ce temps, faire chauffer la crème et les Carambars dans une casserole en mélangeant.
- Une fois les Carambars fondus, laisser refroidir en mélangeant régulièrement.
- Laisser tiédir et napper le gâteau.

Bon appétit!