

Cake aux Carambars de Sophie

Ingrédients :

- 150g de farine*
- 150g de beurre*
- 3 œufs*
- 140g de sucre*
- 1/3 de sachet de levure*
- 20 Carambars*
- 100 ml de lait*

Dans une casserole, faire fondre les carambars dans le lait en ne cessant de remuer.

D'autre part mélanger les œufs et le sucre. Rajouter la farine, la levure et le beurre fondu.

Incorporer le lait aux carambars au mélange précédent.

Quand la préparation est bien homogène, garnir un plat à cake de papier sulfurisé et la mettre dedans puis enfourner à 180°C, 45 minutes environ.

Accord met et vin :

Un Anjou blanc ou un Pineau des Charentes