

## GATEAU AUX CARAMBARS

Ingrédients : 20 carambars

Un verre de lait

150 g de beurre

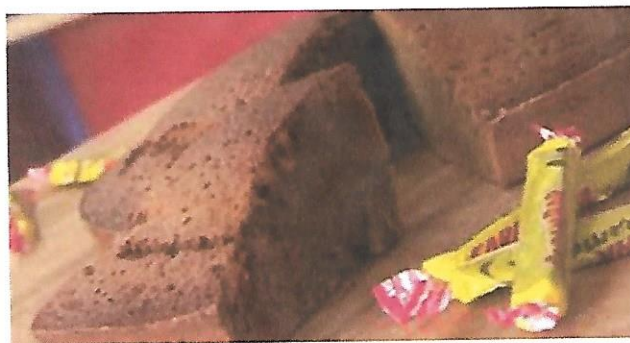
100 g de sucre

150 g de farine

3 œufs

Un demi sachet de levure

Une pincée de sel



Mettre le lait , le beurre et les carambars dans un saladier et faire fondre au micro onde 4 mn.

Mélanger dans un saladier le sucre , la farine , les œufs , la levure et le sel .

Mélanger les deux préparations au batteur.

Faire cuire 30 mn à 180 °.