

# Cake aux Carambar®

Il vous faut pour 1 **cake (moule de 24 cm)**

- 20 Carambar® au caramel (les meilleurs, les originaux :p)
- 160 g de farine avec levure incorporée ou de farine classique + 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre roux
- 50 g de beurre
- 100 g (10 cl) de lait
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel

Pour beurre et chemiser le moule :

- 10 g de beurre
- 1,5 cuillère à soupe de farine

Préchauffez le four à 160°C.

Beurrez le moule à cake. Versez-y ensuite la cuillère et demi de farine et tapoter pour qu'elle recouvre bien le beurre (chemiser). Récupérez l'excédent de farine éventuel pour le cake.

Otez l'emballage des Carambar®. C'est la partie la moins fun. Versez 10 centilitres de lait dans une casserole. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et les Carambar®. Faites chauffer doucement jusqu'à ce que les Carambar® soient complètement dissous.



Dans un saladier versez la farine, le sucre roux et une pincée de sel. Remuez puis ajoutez les oeufs et mélangez vigoureusement. Il ne doit pas y avoir de grumeaux. Versez le lait caramélisé et mélangez à nouveau à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans le moule à cake et enfournez pour 45 à 50 minutes de cuisson en chaleur tournante. Pour vérifier que le cake est bien cuit, enfoncez la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

A la sortie du four, tapotez le moule à cake pour s'assurer que le démoulage va bien se passer et laissez tiédir. Servez avec quelques Carambar®.

Régalez-vous !