

# Recettes de cuisine

de Mamie Vera

## Préparation

Pour 8 personnes  
Temps de préparation 20 minutes  
Temps de cuisson environ 40 minutes

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).  
Dans une casserole, faites fondre à feu doux les Carambars avec le lait et le beurre, en remuant régulièrement.  
Mélangez bien et réservez.  
Dans un saladier, mélangez les oeufs avec le sucre, incorporez la farine et la levure.  
Incorporez à la base la préparation aux Carambars.  
Mélangez bien.  
Versez la préparation dans un moule à cake de 24 cm beurré et fariné.  
Mettez au four environ 40 minutes selon four.  
Si votre gâteau cuit trop vite le couvrir d'un papier alu.  
Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, si elle ressort sèche, votre gâteau est cuit.  
Démoulez tiède et dégustez froid.

L'idée de la recette vient du livre "Les cakes de Sophie"  
et du blog "Encore un gâteau!"

## Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Pour la recette j'ai utilisé moins de sucre que préconisé dans les recettes (150 g pour moi 100 g suffisant).  
Super cake moelleux, au bon goût de caramel.  
Facile et rapide à réaliser, adorer des enfants et des grands pour le petit-déjeuner ou le goûter pourquoi pas avec une boule de glace.

## Ajouter un commentaire



