

***Recette pour un gros gâteau:***

15-20 carambars au caramel

150 g de beurre

100 g de sucre

150 g de farine

3 oeufs

15 cl de lait

1/2 sachet de levure

Au micro-onde ou dans une casserole faire fondre le lait-beurre-carambars, si vous faites cuire le mélange au micro-onde mettre à cuire par tranche de 3min en mélangeant à chaque fois avant de remettre pour 3 min jusqu'à ce que le caramel soit bien fondu.

Mélangé le sucre et les œufs en faisant mousser le mélange.

Ajouté petit à petit le mélange farine-levure.

Ajouté la sauce caramel-lait-beurre.

Faire cuire environ 30 à 40 min à 180°C