



ATELIER CUISINE LORETTE

ATELIER CUISINE

Particularité de la recette : LE CAKE CAMEL AUX CARAMBARS

On vous propose une recette simple. Parfait pour le goûter des enfants (et des grands).

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 40 min / thermostat 6 ou 180°C

Ingrédients pour 6 parts :

- > 100 g de sucre roux
- > 20 carambars aux caramels
- > 125 g de beurre
- > 150 g de farine
- > 10 cl de lait
- > 3 œufs
- > ½ sachet de levure chimique
- > 3 pincées de fleur de sel

Déroulement : Avant de commencer préchauffez votre four à 180°C/TH. 6

Dans une casserole, **versez** le lait, le beurre et les carambars.

Faire **fondre à feu doux** tout en **remuant** de temps de temps environ 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un caramel fluide.

Dans un saladier, **mélangez** le sucre, la farine, les œufs, la levure puis votre fleur de sel.

Versez le mélange caramel sur la préparation et **mélangez** le tout.

Pour finir, **versez** la pâte dans un moule à cake.

Mettez au four 40 minutes et **dégustez** !

BONNE DEGUSTATION