

Moelleux aux carambars



Dessert **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Un bon gâteau moelleux et original

Ingrédients

- 15 carambars
- 100 g de beurre - demi sel
- 10 cl de lait
- 160 g de farine
- 1 sachet de levure
- 100 g de sucre
- 3 oeufs
- 100 g de noix

Préparation

- 1 Faire fondre les carambars à feu doux avec le beurre et le lait. Mélanger les autres ingrédients ensemble pour obtenir une pâte lisse. Ajouter cette pâte aux carambars fondus et mélanger.
- 2 Verser le tout dans un moule à manquer beurré et faire cuire à 180°C (th.6) pendant 30 minutes.
- 3 Vous pouvez ajouter des morceaux de carambars dans la pâte. Moi j'ai mis des cerneaux de noix.
- 4 Ce gâteau peut être accompagné d'une crème anglaise aux carambars.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

