

## Cake aux Carambars (de Josiane Maes)



- 3 oeufs
- 160g de sucre,
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure,
- 150g de beurre, 20 carambars ,
- 10cl de lait .
- Four à 180° .

Mettre les carambars dans une casserole avec le lait et le beurre et faire chauffer à feu moyen en mélangeant pour dissoudre les carambars.

Dans un saladier mettre le sucre la farine et les oeufs puis la levure et le mélange lait carambars.

Verser dans un moule à cake et enfourner 40mn au four.  
Je penserai à vous demain soi, j'aurai aimé participer à cette soirée jeux, j'aime beaucoup les jeux de société (et aussi la soupe au fromage!) lol  
bonne soirée.