

## LE CAKE AUX CARAMBARS DE TIMÉO

### Ingrédients :

- 20 carambars
- 10 cl de lait
- 90 g de beurre
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 1 sachet de levure



### Recette :

1. Enlève tous les papiers de carambars.
2. Sache que cette étape est importante car cela te fera 20 blagues à lire.
3. Dans une casserole, mets les carambars, le lait et le beurre puis fais fondre.
4. Verse dans le saladier le sucre, la farine et mélange.
5. Casse 3 œufs et bas-les avec le sucre et la farine.
6. Ajoute un sachet de levure.
7. Fais couler le mélange de la casserole dans la saladier.
8. Fouette le mélange de la casserole jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
9. Mets la préparation dans un plat à cake et cuis-le 40 minutes au four à 180°.