GÂTEAU AUX CARAMBARS

**Recette de Marie-Annick ( très apprécié au sucré salé d’avril 2016)**

**20 carambars**

**120 g de sucre**

**150 g de beurre**

**150 g de farine**

**3 œufs**

**1 verre de lait**

**1 sachet de levure**

* **Mettre les carambars à fondre avec le lait et le beurre.**
* **Mélangez les œufs, le sucre, la farine et la levure.**
* **Mélangez les 2 préparations.**
* **Beurrez un peu le moule.**
* **Cuire au four 180° pendant 40 mn .**

**Bon appétit !!!! mais attendre un peu qu’il soit refroidit…..**