



petit papa Noël !!!!

lilou\_3





pour faire ce  
gâteau j'ai utilisé le  
gâteau aux  
carambar comme  
base

Gâteau aux Carambar

Une tuerie je vous dis :).

pour confectionner ce gâteau, il  
vous faut bien sûr des Carambar.

Une vingtaine.

C'est une bonne quantité mais pas  
de panique il en reste pas mal dans  
le paquet, pour nos petits  
gourmands.

et c'est méga relou à éplucher un  
Carambar. Alors *a forciori* 20...

Une fois vos Carambar tout nus,  
vous les placez dans une casserole,  
vous rajoutez un verre de lait et 150  
gr de beurre.

Le mieux est de tourner  
régulièrement. Et de vous laissez  
envoûter par cette sublime odeur  
qui monte et envahit la maison...

mélanger 160 gr de sucre avec  
trois œufs.

Puis de rajouter 150 gr de farine et  
un sachet de levure.

Normalement à ce stade, les  
Carambar ont fondu et il suffit de  
rajouter le tout dans le saladier.

Puis de garnir votre moule, moi  
j'utilise un moule tablette. Ensuite,  
au four pour 40 minutes à 180°C.

Enfin, vous serez certainement  
aussi impatiente que moi pour  
déguster ce gâteau aux goûts  
de notre enfance

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)