

TUTO CUISINE

Association Interlude

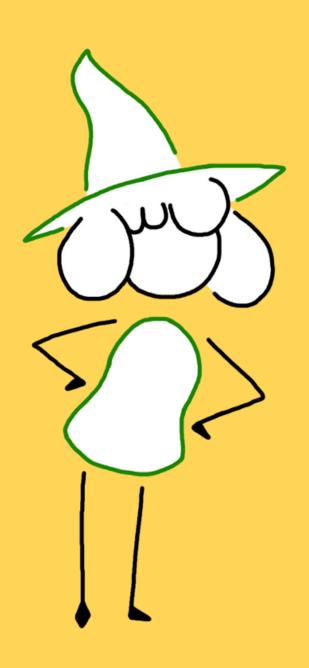




AUJOURD'HUI ON CUISINE









UN CAKE AU CARAMBAR!



Quand ce signe apparaît, la présence d'un adulte est conseillée!



AVANT DE COMMENCER, ASSUREZ-VOUS DE PRÉPARER LES CHOSES SUIVANTES :



Beurrer et fariner un moule à cake.

Préchauffer le four à 180°C.









Faire fondre 20 carambars dans 10cl de crème.







Battre 3 œufs entiers avec 150g de sucre.







Ajouter 150g de farine et 1/2 sachet de levure.





Couper 150g de beurre demi-sel en tout petits morceaux et les incorporer à la base.





Ajouter la crème de carambar à la préparation et bien mélanger.







ETAPE 8





Verser dans le moule et cuire à 180°C pendant 45 minutes.







Sortir du four, attendre un peu que ça refroidisse et déguster!









BON, APPETIT

Envoie-nous une photo de ton beau gâteau à l'adresse interlude.coordination@gmail.com si tu veux nous faire saliver!