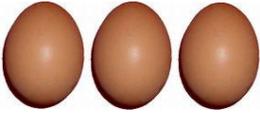


La jardinière de printemps

 <p>3 oeufs</p>	 <p>160 g de sucre</p>	 <p>150 g de farine</p>	 <p>1/3 sachet de levure</p>
 <p>150 g de beurre</p>	 <p>20 carambars</p>	 <p>10 cl de lait</p>	 <p>barquettes et tartelettes pour faire les fleurs</p>

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre les carambars dans une casserole avec le beurre et le lait. Laisser tiédir.
3. Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, la levure et les œufs.
4. Incorporer progressivement le tout en mélangeant le contenu de la casserole. La pâte obtenue doit être bien lisse.
5. Transvaser dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourner et cuire 40 à 50 minutes.
6. Pour réaliser la jardinière du printemps, décorer le cake avec des tartelettes et des barquettes disposées en forme de fleurs.

