

# Gâteau à la Caramilk

- Ce gâteau à la Caramilk est absolument décadent, tout le monde en raffole!



## Ingrédients :

### 1er mélange :

- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2 œufs
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de crème sure

### 2e mélange :

- 2 tasses de farine tout usage
- 1 cuillère à thé et demie de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de soda (bicarbonate)
- 1/4 cuillère à de sel

### 3e mélange :

- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe et demie de cacao

### 4e mélange :

- 1/4 (65 ml) de tasse de beurre fondu

- 1/2 tasse (125 ml) de pacanes hachées

### *Garniture :*

- 6 Caramilk en morceaux

### **Préparation :**

1. Préchauffer le four à 325 °F (162 °C).
2. Bien graisser et fariner un moule tubulaire d'environ 10 pouces.
3. Incorporer le deuxième mélange au premier.
4. Verser la moitié du gâteau dans le moule.
5. Saupoudrer avec le 3e mélange de sucre et cacao.
6. Piquer 3 barres de Caramilk en morceaux (Il n'est pas nécessaire de les entrer complètement dans la pâte).
7. Ajouter le reste du mélange à gâteau.
8. Piquer 3 autres barres de Caramilk en morceaux dans la pâte.
9. Étendre le 4e mélange sur le dessus du gâteau.
10. Cuire 40 à 50 min.

“ *Ce gâteau à la Caramilk est totalement décadent et super facile à préparer...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

