

Les "S'Mores" de Christophe

Ingrédients:

Cette recette contient trois ingrédients.

- ❖ Biscuits: Prenez le biscuit que vous aimez. J'aime les biscuits aux pépites de chocolat faits maison.
- ❖ Barre de chocolat: Choisissez n'importe quelle barre de chocolat. Je préfère le chocolat au lait original Dairy Milk ou les mini œufs au chocolat Cadbury.
- ❖ Guimauves: Il vous faut une guimauve de bonne taille. Les plus grosses sont les meilleures !



Étapes:

- 1 - Préparer un feu de camp sous la surveillance d'un adulte.
- 2 - Prenez deux gros biscuits aux pépites de chocolat ou un très gros biscuit que vous pouvez couper en deux s'il est trop gros. Mettez un morceau de chocolat sur un morceau de biscuit, en laissant l'autre biscuit ouvert pour l'utiliser comme couvercle.
- 3 - Faire rôtir une guimauve sur le feu, en la bougeant souvent, jusqu'à ce que la guimauve soit dorée et que l'intérieur soit moelleux.
- 4 - Sans se brûler, retirer la guimauve du bâton et la placer sur le chocolat. Placez ensuite l'autre biscuit aux pépites de chocolat sur la guimauve fondante.
- 5 - Prenez une serviette (ou 5 !), ouvrez la bouche et bourrez-la de cette sensation de folie moelleuse et veloutée ! *

*N'oubliez pas d'avoir une boisson à portée de main. J'aime bien un peu de lait avec mes S'Mores.



#NomadLife2023

<https://fr.nomadlife2023.com/>