

S'MORES

Monique

INGREDIENTS

250 grs de chamallows
200 grs de pépites de chocolat
300 grs de biscuits Thé (Lu)
175 grs de beurre mou
150 grs de sucre en poudre
125 grs de farine
1 oeuf
1 cuillère à café de vanille liquide
1/2 cuillère à café de sel

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°(th 6). Réduire les biscuits en miettes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Couper les chamallows en quatre.

Dans un saladier, mélanger le beurre mou et le sucre. Incorporer l'œuf battu et la vanille. Ajouter les miettes de biscuits, la farine, le sel.

Répartissez les 2/3 de cette pâte biscuitée dans un moule rectangulaire, en appuyant avec la paume de la main pour obtenir un fond homogène. Remonter la pâte sur les bords pour éviter de faire toucher les chamallows qui en cuisant vont coller les bords du moule.

Parsemer avec les pépites de chocolat et les dés de chamallows. Répartissez le reste de pâte sur le dessus. Glisser le moule au four et laisser cuire pendant 20 mn. Laisser tiédir 10 mn puis couper le gâteau en carrés, dans le moule. Laisser refroidir complètement.

Un drôle de nom : En Anglais on dit que ces carrés sont tellement bons qu'on en veut toujours plus " some more" d'ou
S'MORES