

NOS BISCUITS DES **Guides**

L'avenir des filles, préparé avec amour

S'Mores aux biscuits classiques

Faites cette traditionnelle friandise de camp à votre prochaine réunion d'unité. Pas compliquée ni salissante, cette recette est tout simplement délicieuse! Publiée sur le site Web provincial manitobain et reproduite avec l'aimable autorisation du Conseil du Manitoba.

Ingrédients

Biscuits des Guides à la vanille, avec ou sans la garniture (au choix)
Beurre d'arachide
Mini guimauves
Brisures de chocolat

Méthode

Étendez le beurre d'arachide sur la face interne de chaque moitié de biscuit.

Placez trois mini guimauves et six brisures de chocolat sur le beurre d'arachide.

Couvrez avec l'autre moitié de biscuit.

Enveloppez dans une feuille d'aluminium.

Faites cuire à 150° C (300° F) pendant 10 minutes.**

** Vous pouvez aussi les faire cuire sur un feu.

BON APPÉTIT!