

# NOS BISCUITS DES Guides

---

L'avenir des filles, préparé avec amour

## Carrés double-chocolat des Guides

Merci à Shannon Switzer de nous avoir envoyé cette recette trouvée sur un signet des biscuits des Guides.

### Ingédients

4 carrés de chocolat mi-sucré  
250 ml (1 t.) de beurre (65 ml + 185 ml  
( $\frac{1}{4}$  t. +  $\frac{3}{4}$  t.))  
375 ml (1  $\frac{1}{2}$  t.) de sucre granulé  
3 œufs  
1 boîte de biscuits des Guides écrasés  
250 ml (1 t.) de farine tout usage  
250 ml (1 t.) de brisures de chocolat  
blanc ou mi-sucré  
250 ml (1 t.) de bonbons au chocolat au  
lait multicolores



### Méthode

Faites fondre le chocolat et 65 ml ( $\frac{1}{4}$  t.) de beurre.  
En battant, incorporez graduellement le sucre et le reste du beurre.  
Ajoutez les œufs un à un en battant continuellement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.  
En remuant, ajoutez les biscuits (classiques au chocolat) écrasés et la farine.  
Étendez dans un moule de 23 x 33 cm (9 x 13 po) graissé.  
Saupoudrez le dessus de brisures de chocolat et de bonbons et pressez légèrement dans le mélange.  
Faites cuire au four à 180° C (350° F) pendant 35 à 40 minutes.  
Laissez refroidir et coupez.

**BON APPÉTIT!**