

Un drôle de nom : en anglais on dit que ces carrés sont tellement bons qu'on en veut toujours plus ( some more = s'mores ), encore plus

En plus c'est très joli a regarder a travers la vitre du four, car ça gongle, ça craque, ça vit, ça bulle, et ça sent bon.....



Il vous faut :

300 g de biscuits thé lu

250 g de chamallows

200 g de pépites de chocolat

175 g de beurre mou

150 g de sucre

125 g de farine

1 oeuf, 1 cac de vanille liquide

1/2 cac de sel

Préchauffez le four à 180°, réduire les biscuits en miettes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, coupez les chamallows en quatre.

Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre, incorporez l'oeuf battu et la vanille, ajoutez les miettes de biscuits, la farine et le sel.

Répartissez les deux tiers de la pâte biscuitée dans un moule rectangulaire, en appuyant avec la paume de la main pour obtenir un fond homogène.

Parsemez de pépites de chocolat et de dès de chamallows, répartissez dessus le reste de pâte biscuitée.

Glissez le moule au four pendant 25 mn, laissez tiédir 10 mn , puis coupez en carrés, saupoudrez de sucre glace.

