



## SMORES – Gör dig själv!

300g Marabou mjölkchoklad  
1 påse marshmallows  
1 paket Mariekex

Värm upp en stekpanna [eller ugnsfast form] i ugnen 175°C i 5 minuter. Det behövs för att chokladen ska bli ordentligt smält och att marshmallowsen också hinner smälta. Lyft ut den varma pannan och häll ner choklad [om den är hackad smälter den lite snabbare].

Klipp marshmallows i två bitar [är de för stora så hinner de inte smälta innan de blir helt brända].

Höj värmen i ugnen till 200°C och ställ in pannan. Låt marshmallowsen få ganska bra färg.

Servera med kex.

LYCKA TILL!