



---

## S'mores

### Ingredienser

16 Digestive kjeks  
100 g melkesjokolade  
100 g marshmallows

### Fremgangsmåte

Lag til 8 stk firkanter med aluminiumsfolie (ca 15x30 cm i størrelse). Legg 1 Digestive kjeks i midten på hver folie. Legg på biter av marshmallows ( gjerne rosa og hvite, se tips) og melkesjokolade. Dekk med 1 Digestive kjeks og pakk folien sammen rundt kjeksene.



Legges på stekeplate og stekes midt i ovnen ved 180°C i 10-20 min. Kakene skal være gjennomvarme og fyllet skal ha begynt å smelte.

Avkjøles litt før servering.

### Tips

Bruk enten mini-marshmallows, hvis du får tak i det, eller klipp opp marshmallows med vanlig størrelse. Det ser finest ut om du bruker biter av både hvite og rosa marshmallows, men det går selvsagt greit å bruke bare hvite marshmallows, som jo er lettest å få tak i.

"S'mores" serveres tradisjonelt lunkne sammen med en stor kopp varm sjokolade.

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smores>