



S'mores

Het duivels lekkere vuurdessert uit de VS is daar al lang een klassieker en wordt ook in Europa steeds populairder. Makkelijk te bereiden en heerlijk om je vingers bij af te likken.

Ingrediënten:

- Roomboterkoekjes met chocolade (melk- of pure chocolade)
- Marshmallows
- Een stokje per persoon

Zubereitung:

1. Plaats een marshmallow op het puntige uiteinde van het stokje en houd het boven het vuur of in de gloeiende kooltjes. Pas op dat je het niet direct in de vlammen houdt, want dan verbrandt de marshmallow snel.
2. Draai het stokje gelijkmatig zodat de marshmallow aan alle kanten een gelijkmatige karamelkleur heeft.
3. Als de marshmallow is opgezwollen tot 2-3 keer zijn oorspronkelijke grootte, is hij klaar.
4. Neem twee boterkoekjes met een chocoladekant en leg de marshmallow op de chocoladekant van het koekje.
5. Leg het tweede koekje bovenop de warme marshmallow, ook met de chocoladekant naar beneden. Nu smelt de chocolade en is uw s'mores sandwich klaar.