



TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes

PRÊT EN : 31 minutes

PORTIONS : 12

INGRÉDIENTS

- 40 gaufrettes Graham *P'tite abeille*
- 1/4 tasse de sucre
- 1 1/2 c. à thé de poudre à pâte *Magic*
- 1 tasse de lait
- 1 oeuf, légèrement battu
- 3 c. à table de miel
- 1 1/2 tasse de *P'tits Ours* au chocolat répartis dans 2 tasses
- 1/2 tasse de guimauves miniatures *Jet-Puffed*

ÉQUIPEMENT

- Sac de plastique refermable
- Rouleau à pâte
- Cuillère à mélanger
- Tasse à mesurer les ingrédients secs de 1 tasse, 1/2 tasse, 1/4 tasse
- 1 Tasse à liquides
- 1 Cuillères à mesurer
- 1 Moules à muffins
- Grand bol à mélanger
- Petit bol
- Fourchette

1. **ÉCRASE** les gaufrettes de Graham dans un sac de plastique refermable avec le rouleau à pâte. Graisse 12 moules à muffin moyens. Casser l'oeuf dans le bol et bats délicatement avec la fourchette. Fais chauffer le four à 350 °F.



2. **MÉLANGE** les miettes de Graham, le sucre et la poudre à pâte dans un grand bol.

3. **AJOUTE** le lait, l'oeuf et le miel; remue jusqu'à ce que le mélange de miettes de Graham soit enrobé. Ajoute 1 tasse de biscuits en remuant.



4. **VERSE** la pâte avec une cuillère dans les moules à muffin graissés.

5. **MÉLANGE** la 1/2 tasse de biscuits qui reste avec les guimauves; saupoudre ce mélange également et enfonce-le délicatement dans la pâte.



6. **FAIS** cuire au four pendant 16 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisse reposer 5 minutes avant de démouler.