

**SMORES**  
BARRAS DE BOMBON, CHOCOLATE Y GALLETA

**Instrucciones:**

Agrega los ingredientes del frasco en un recipiente de 9x9", agregas una barra de mantequilla derretida, mezcla hornea a 350F-180C por 15 minutos.

**Deja enfriar, corta y a disfrutar!!**

**COCINANDO RICO**  
MEXICAN COOKING  
-GABY

**SMORES**  
BARRAS DE BOMBON, CHOCOLATE Y GALLETA

**Instrucciones:**

Agrega los ingredientes del frasco en un recipiente de 9x9", agregas una barra de mantequilla derretida, mezcla hornea a 350F-180C por 15 minutos.

**Deja enfriar, corta y a disfrutar!!**

**COCINANDO RICO**  
MEXICAN COOKING  
-GABY

**SMORES**  
BARRAS DE BOMBON, CHOCOLATE Y GALLETA

**Instrucciones:**

Agrega los ingredientes del frasco en un recipiente de 9x9", agregas una barra de mantequilla derretida, mezcla hornea a 350F-180C por 15 minutos.

**Deja enfriar, corta y a disfrutar!!**

**COCINANDO RICO**  
MEXICAN COOKING  
-GABY