

JELL-O RECIPES



FRUIT SALAD

Dissolve one package Strawberry or Raspberry JELL-O in one pint boiling water. Slice two oranges or two bananas, or any fruit desired, and when the JELL-O is half set, stir fruit into same and set away to harden.

ALMOND CHERRY

Dissolve one package of Cherry JELL-O in one pint boiling water. Pour half into mould or bowl. Just as it begins to harden, drop in a row of blanched almonds or walnut meats. When hard enough pour in rest of JELL-O, add another row of almonds, and set away to harden.

JELL-O MARSHMALLOW

Dissolve one package Lemon JELL-O in one pint boiling water. Just as it begins to stiffen, drop one-quarter pound of white marshmallows into the JELL-O. Pour into mould and when firm decorate with marshmallows and serve with whipped cream.

CHOCOLATE WALNUT JELL-O

Dissolve one package Chocolate JELL-O in one pint boiling water. When it begins to harden, add one-half cup English walnut meats and half a dozen figs cut up fine. Serve with whipped cream.

SALADE DE FRUITS

Dissolvez un paquet de JELL-O, essence de fraises ou de framboises, dans une chopine d'eau bouillante. Tranchez deux oranges ou deux bananes ou tout autre fruit désiré et lorsque le JELL-O commencera à épaissir versez les fruits et mettez refroidir.

CERISES AUX AMANDES

Dissolvez un paquet de JELL-O, essence de cerises, dans une chopine d'eau bouillante, lorsque le liquide commencera à épaissir placez dedans un rang d'amandes. Lorsque ce sera assez ferme versez le reste du JELL-O, ajoutez un autre rang d'amandes et laissez refroidir.

JELL-O À LA GUIMAUVE

Dissolvez un paquet de JELL-O, essence de citron, dans une chopine d'eau bouillante et quand le tout commencera à prendre consistance, jetez dedans un quarteron de guimauve blanche. Mettez en moule, puis lorsque ce sera ferme, décorez avec de la guimauve et servez avec de la crème fouettée.

CHOCOLAT AUX NOIX JELL-O

Dissolvez un paquet de JELL-O, essence de chocolat, dans une chopine d'eau bouillante, lorsque cela commencera à durcir ajoutez une demi-tasse de noix anglaises et une demi-douzaine de figes hachées fin. Servez avec de la crème fouettée.