

Fruits épicés Jell-O.

Faites dissoudre un paquet de Citron Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Ajoutez ensuite une demi-pinte de jus de prunes vertes et une demi-cuillerée à thé de canelle tamisée dans une demi-tasse de sucre. Versez un peu (assez pour couvrir le fond) dans un moule ou un plat, faites un lit de prunes vertes de même grosseur et versez le reste du Jell-O. Laissez congeler. C'est un mets délicieux avec de la viande.

Fouetté de Prunes.

Faites dissoudre un paquet d'Orange Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Préparez deux tiers de tasse de pulpe de pruneaux et battez le blanc d'un oeuf.

Dès que le Jell-O commence à épaissir, ajoutez la pulpe de pruneaux et l'oeuf battu, ainsi que deux cuillerées de table de sucre granulé. Servez avec de la crème fouettée ou avec de la crème et du sucre.

Guimauve Jell-O.

Faites dissoudre un paquet Fraises Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Laissez solidifier un peu dans le fond d'un moule carré. Disposez de la guimauve à la façon d'un damier. Ajoutez suffisamment de Jell-O froid pour couvrir; faites ensuite une deuxième couche comme la première et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein. Cela constitue un plat très agréable et d'un bel effet sur la table.

Pêches Jell-O.

Faites dissoudre un paquet de pêches Jell-O dans une chopine d'eau bouillante ou dans une demi-pinte d'eau bouillante et une demi-pinte de jus de pêches. Versez un peu du Jell-O dans un moule; disposez un lit de tranches de pêches, ajoutez un peu de Jell-O froid, laissez congeler. Faites ensuite un deuxième lit de pêches que vous recouvrez également de Jell-O et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit rempli. Servez avec de la crème fouettée.

Soufflé de Pruneaux.

Faites une chopine de compote de pulpe de pruneau. Faites dissoudre un paquet de chocolat Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Quand cela commence à épaissir ajoutez la compote et une cuillerée à thé de canelle; battez dans ce mélange, une tasse de crème fouettée. Ajoutez-y de la crème cuite au four et servez avec de la crème fouettée.

Noisettes de Chocolat Jell-O.

Faites dissoudre un paquet de Chocolat Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Mettez dans un endroit froid. Lorsque c'est à moitié congelé, ajoutez une tasse de crème fouettée, une demi-tasse de noix anglaises et une demi douzaine de figes coupées fin.