

RECETTES JELL-O.

Il n'y a pas de tracas à se faire au sujet du dessert, alors que les plats les plus délicieux peuvent-être faits aussi facilement.

Dessert Jell-O nature (ordinaire) (simple).

Faites dissoudre un paquet de Jell-O, de n'importe quel parfum, dans une chopine d'eau bouillante. Versez dans un bol ou un moule, faites congeler. Lorsque la masse est prise, mettez sur un plat et servez.

Jell-O aux Fruits.

Faites dissoudre un paquet de Jell-O, de n'importe quel parfum dans une chopine d'eau bouillante. Versez dans un bol ou un moule. Dès que le Jell-O commence à durcir, disposez dedans, à l'aide d'une fourchette, des tranches d'orange et de bananes, ou des pêches et des fraises, ou des cerises et des groseilles ou tout autre fruit que vous préférez. Laissez durcir complètement. Une grande variété de mets de fruits peuvent être faits au moyen des différents parfums du Jell-O et des divers genres de fruits.

Jell-O avec Fruits Transparents.

Prenez deux oranges hachées, deux bananes coupées en rondelles, une tasse de grains de raisin blanc, une tasse de noix anglaises. Faites dissoudre un paquet de citron Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Quand cela commence à s'épaissir, ajoutez les fruits et les noix. Mettez dans un moule et quand la masse est ferme coupez en carrés. On peut au besoin ne pas mettre de raisin. Servez avec de la crème fouettée.

Jell-O Neige de Pomme.

Faites dissoudre un paquet de fraises Jell-O dans une chopine d'eau bouillante. Lorsque c'est partiellement ferme, versez dans un verre étroit et haut que vous remplirez aux trois-quarts. Quand le tout est froid, complétez avec une neige de pomme.

Neige de Pomme:—Un blanc d'oeuf, une pomme rapée fin et une demi tasse de sucre. Battez jusqu'à cela devienne clair et léger comme une plume.

Emincé d'ananas.

Prenez un demi-pot d'ananas rapé, deux tiers de tasse de sucre. Cuisez ces deux ingrédients. Faites dissoudre un paquet d'orange Jell-O dans une demi-chopine d'eau bouillante. Ajoutez l'ananas et le jus de la moitié d'une orange au Jell-O quand il commence à être frais et laissez congeler. Lorsqu'il épaissit, ajoutez une demi-chopine de crème fouettée ferme. Mélangez bien et placez dans un bol ou un moule pour durcir.