

DESSERTS JELL-O

JELL-O peut se transformer avec une facilité remarquable, en crèmes, frappés, sorbets, salades, conserves, poudings aux noix, aux prunes, aux chocolats, soufflés, ainsi qu'en une variété incalculable de plats de fantaisie, qui ne sont pas seulement délicieux à manger, mais contribuent à orner la table.

Les recettes des pages suivantes vous indiquent quelques-uns, seulement, des nombreux mets que l'on peut faire aisément et rapidement.

La recette la plus populaire est celle qui enseigne comment on prépare JELL-O dans sa forme simple. On obtient ainsi un dessert agréable de n'importe quelle des sept essences, suffisamment pour six personnes pour la modique somme de 10 cents, sans aucun travail. Voici cette recette.

Dissolvez un paquet de JELL-O, de n'importe quelle essence dans une chopine d'eau bouillante. Lorsque le tout sera refroidi et ferme, ce sera prêt. On peut servir avec de la crème fouettée si on le désire ou avec une bonne sauce à pouding quelconque, mais il est délicieux sans même rien ajouter, et c'est ainsi qu'on le sert le plus souvent.

Pour donner du relief à la viande et particulièrement au dindon et autres volailles, le JELL-O au citron est admirablement rafraichissant et appétissant, il est débarrassé de cet arrière-goût spécial qu'offre la mauvaise combinaison du sucre et des essences de fruits dans les gelées ordinaires et il possède exactement la véritable saveur. Une douzaine et plus de desserts différents, tous délicieux, peuvent ainsi être faits avec le JELL-O au citron.

Bien des cuisinières et maîtresses de maison aiment à faire, par-ci par-là, des desserts plus ou moins élaborés et c'est à elles que nous destinons les recettes suivantes. Les dames comprendront que notre prétention, que le JELL-O peut se faire en une minute, ne s'applique pas aux desserts de fantaisie. Néanmoins, ils sont bien peu compliqués et leur préparation ne requiert pas plus d'habileté que la généralité des maîtresses de maison en possèdent.

