



TEMPS DE PRÉPARATION : 10 minutes

PRÊT EN : 5 heures 10 minutes ((incl. la congélation)

PORTIONS : 9

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de lait
- 1 pqt (format 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* à la vanille
- 1/2 tasse de garniture fouettée *Cool Whip*, dégelée
- 6 biscuits *Oreo*

ÉQUIPEMENT

- tasse à mesurer les liquides
- bol moyen
- fouet métallique ou fourchette
- minuteur
- Tasse à mesurer les ingrédients secs de 1/2 tasse, 1/3 tasse
- spatule en caoutchouc ou cuillère en bois
- sac en plastique refermable
- rouleau à pâtisserie
- 9 gobelets en papier ou en plastique d'une capacité de 3 oz
- plat rectangulaire de 13 x 9 pouces (facultatif)
- 9 bâtonnets en bois pour sucette ou 9 cuillères en plastique

1. VERSER le lait dans un bol de taille moyenne. Ajouter le mélange à pouding. Battre au fouet métallique pendant 2 minutes.



2. METTRE les biscuits dans un sac en plastique refermable et les écraser avec un rouleau à pâtisserie.



3. INCORPORER graduellement au pouding la garniture fouettée et les biscuits écrasés.



4. REMPLIR les gobelets avec la préparation en utilisant une tasse à mesurer les ingrédients secs d'une capacité de 1/3 de tasse. Placer les gobelets dans un plat rectangulaire de 13 x 9 pouces.



5. PLONGER un bâtonnet pour sucette dans chacun des gobelets. Mettre au congélateur pendant 5 heures ou jusqu'à ce que les sucettes soient fermes.



6. DÉMOULER au moment de servir. Plonger pendant 15 sec la partie inférieure des gobelets dans un bol moyen d'eau tiède. Appuyer fermement sur le fond du gobelet pour extraire la sucette. (Ne pas tourner le bâtonnet ni tirer dessus.)

