



Montrer aux enfants: Coupes rigolotes à la cerise et au chocolat

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 minutes

PRÊT EN : 1 heure 15 minutes (incl. réfrigération)

PORTIONS : 12

INGRÉDIENTS

- 1 tasse d'eau bouillante
- 2 pqt. (85 g chacun) de poudre pour gelée Jell-O à la cerise
- 1/2 tasse de glaçons
- 12 cerises au marasquin
- 12 biscuits Oreo

ÉQUIPEMENT

- 12 Coupes en papier
- 1 Moule à muffin
- Enduit antiadhésif
- Tasse à mesurer le liquide de une tasse
- Tasse à mesurer les ingrédients secs de 1/4 tasse, 1/2 tasse
- Four à micro-ondes
- Minuterie
- 2 Poignées isolantes
- Bol à mélanger moyen
- Grosse cuillère



1. PLACEZ les coupes en papier dans 12 moules à muffin. Vaporisez un peu d'enduit antiadhésif dans chaque coupe.



2. PLACER une tasse à mesurer pour ingrédients liquides de 1 tasse sur le comptoir. Y verser de l'eau jusqu'à la ligne de 1 tasse. (Penchez-vous pour que vos yeux soient au niveau de la ligne pour vérifier.) Placer dans le micro-ondes (à l'aide de maman); chauffer au micro-ondes à HAUTE intensité, 2 minutes ou jusqu'à ce que l'eau arrive à ébullition. Laisser reposer environ 1 minute avant de retirer du micro-ondes.



3. MAMAN VERSE l'eau bouillante sur la poudre pour gelée dans un petit bol. Remuer 2 minutes, jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute (avec l'aide de maman).



4. REMPLISSEZ de glaçons 1/2 tasse à mesurer pour ingrédients secs. (Ce n'est pas grave si les glaçons dépassent le haut de la tasse.) Ajoutez les glaçons au mélange de gelée. Remuez jusqu'à ce que les glaçons soient fondus.

5. VERSEZ, avec la tasse à mesurer les ingrédients secs de 1/4 tasse, le mélange de gelée dans les coupes à muffin préparées. Réfrigérez pendant 10 minutes.



6. PUSSEZ 1 cerise dans chaque moule à muffin. Garnissez chaque moule à muffin d'un biscuit. Réfrigérer pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la gelée soit ferme.



7. PELEZ délicatement le papier et renversez dans une assiette de service.