

Pétards Jell-O



Temps de préparation : 10 minutes
Prêt en : 2 heures 10 minutes
Portions : 6

Ustensiles :

Bouilloire ou casserole
Bol à mélanger
(avec bec verseur si possible)
Cuillère à mélanger
Petit couteau
Planche à découper
Verres en papier de 5 oz

Ingrédients :

3 paquets (85 g chacun) de poudre pour gelée Jell-O
3 tasses d'eau ou de jus bouillant
2 ou 3 bananes
1 ou 2 ficelles de réglisse noire

Tout d'abord :

Fais bouillir 3 tasses d'eau ou de jus. Dépose 6 verres en papier de 5 oz sur le comptoir de cuisine. Pèle les bananes.

Étapes faciles :

- 1 Dans un grand bol à mélanger, fais dissoudre la poudre pour gelée dans l'eau ou le jus bouillant.
- 2 Coupe les bananes en 6 morceaux de 2 1/2 po.
- 3 Dépose un morceau de banane au centre de chaque verre en papier.
- 4 Verse la gelée également tout autour des bananes et fais prendre le mélange au réfrigérateur.
- 5 Trempe chaque verre dans l'eau chaude pendant environ 15 secondes et détache délicatement les verres en papier de la gelée.
- 6 Dépose sur une assiette de service et insère un bout de réglisse à une extrémité de chaque banane pour imiter la mèche d'un pétard.

