

Jell-O Rigolos crémeux



Temps de préparation : 15 minutes
Prêt en : 3 h 15 minutes
Portions : 8

Ustensiles :

2 bols à mélanger
Bouilloire
Tasse à mesurer les liquides
Cuillère à mélanger
Fouet
Moule carré de 9 po
Emporte-pièce

Ingrédients :

2 paquets (85 g chacun) de poudre pour gelée Jell-O
2 1/2 tasses d'eau bouillante
1 paquet (format 4 portions) de pouding instantané Jell-O à la vanille
1 tasse de lait

Tout d'abord :

Fais bouillir 2 1/2 tasses d'eau dans la bouilloire. Graisse légèrement le moule carré de 9 po.

Étapes faciles :

- 1 Vide les 2 paquets de poudre pour gelée dans un bol.
- 2 Ajoute 2 1/2 tasses d'eau bouillante et mélange jusqu'à ce que la poudre soit dissoute (environ 2 minutes). Laisse reposer le mélange sur le comptoir (environ 30 minutes).
- 3 Vide le paquet de pouding instantané dans un autre bol, verse le lait et mélange le tout avec le fouet pendant 2 minutes.
- 4 Mélange le pouding dans la gelée refroidie en utilisant le fouet.
- 5 Verse le tout dans le moule carré légèrement graissé.
- 6 Mets au réfrigérateur pour faire prendre le mélange, environ 3 heures.
- 7 Une fois le mélange bien pris, découpe-le avec des emporte-pièce de formes différentes.

Visitez kraftcanada.com/enfants pour d'autres recettes

