



Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 50 jujubes

Jujubes maison au Jell-o

Ingrédients :

- Un paquet de Jell-O à la saveur de votre choix (nous—>lime)
- 3 sachets de gélatine
- 1/2 tasse d'eau
- Moule en silicone, à chocolat ou à glaçons
- Compte-gouttes

Marche à suivre :

1. Mélanger la poudre de Jell-O à la gélatine dans un plat résistant à la chaleur. Ajouter l'eau. Bien mélanger.
2. Faire bouillir environ un pouce d'eau dans une casserole. Quand ça bout, déposer le bol dans le chaudron d'eau. Bien mélanger jusqu'à ce que ce soit bien liquide. C'est mieux de trop faire cuire, car sinon ça fera des mottions. Il faut que la poudre soit bien dissoute.
3. Enlever du feu et utiliser un compte-gouttes ou une cuillère pour déposer dans les moules.
4. Mettre au congélateur pendant 15 minutes. Démouler et servir!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/08/jujubes-maison-au-jell-o.html>