

Temps de cuisson : 2 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 1h00

Degré de difficulté : facile

Portions : 10 spirales



Spirales de Jell-O

Ingrédients :

- Un peu de beurre ou de margarine
- ½ tasse d'eau bouillante
- 1 boîte de Jell-O
- 1 tasse de petites guimauves

Marche à suivre :

1. Beurrer un plat en pyrex 8 par 8.
2. Chemiser avec du papier parchemin. Le beurre vous aidera à coller le papier au plat.
3. Chauffer l'eau dans une grosse tasse à mesurer ou un bol en vitre au four à micro-ondes (environ 1 minute).
4. Ajouter la poudre de Jell-O dans l'eau bouillante et brasser pour faire dissoudre. Réchauffer au besoin.
5. Ajouter les guimauves et faire chauffer 30 secondes au four à micro-ondes.
6. Brasser jusqu'à ce que les guimauves soient fondues.
7. Verser dans le moule et réfrigérer pendant au moins 1 heure.
8. Lorsque le tout sera figé, retirer le Jell-O à l'aide du papier parchemin et déposer sur le comptoir.
9. Si vous désirez des spirales parfaitement rondes, avant de rouler, couper au couteau chaque côté du carré de Jell-O pour avoir des côtés uniformes.
10. Décoller délicatement l'un des côtés et rouler le tout comme un sushi, le plus serré possible.
11. Couper ensuite le boudin ainsi formé en dix rondelles.



12. Conserver au réfrigérateur.

13. Si vous le désirez, ne roulez pas le Jell-O et coupez plutôt des formes à l'emportepièce.