



Jello aux bleuets TrueBlue

8-10 portions

INGRÉDIENTS :

- 1 litre (4 tasses) de boisson aux bleuets TrueBlue (ou toute autre saveur)
- 2 paquets de poudre pour gelée non aromatisée Knox (30 ml [2 c. à table] de poudre permet de faire prendre en gelée 1 litre [4 tasses] de liquide)
- 250 ml (1 tasse) de fruits frais ou en boîte, facultatif
(n'utilisez pas d'ananas ou de kiwis, car la gelée ne prendra pas)

PRÉPARATION :

Vaporiser légèrement l'intérieur d'un moule à jello ou autre type de moule d'un enduit antiadhésif (au besoin, pour faciliter le démoulage).

Dans une tasse à mesurer, verser 250 ml (1 tasse) de boisson aux bleuets TrueBlue.

Saupoudrer de poudre à gelée et bien mélanger. Laissez reposer 2 minutes pour faire ramollir la poudre. Réchauffer au micro-ondes entre 45 secondes et 1 minute, jusqu'à l'obtention d'un liquide chaud, mais non bouillant. Mélanger pour dissoudre la poudre à gelée.

Verser dans le moule les 350 ml (3 tasses) de boisson aux bleuets TrueBlue restants.

1 de 2



Ajouter le mélange chaud et bien remuer. Réfrigérer 2 heures, ou jusqu'à ce que la gelée prenne forme (ou jusqu'à ce que le liquide épaississe seulement, sans laisser la gelée prendre forme complètement).

Ajouter uniformément les fruits au jello. Couvrir et réfrigérer de nouveau de 4 à 6 heures pour que la gelée prenne forme complètement (jusqu'à 24 heures).

Pour démouler le jello, tremper le moule dans l'eau tiède environ 5-7 secondes.

Décoller délicatement la gelée en passant la pointe d'un couteau ou une spatule sur les bords. Couvrir d'un plat de service et retourner en retenant le moule et le plat fermement. Remuer délicatement jusqu'à ce que la gelée sorte du moule.

Couvrir le jello aux bleuets TrueBlue et réfrigérer 24 heures. Servir froid.

Pour obtenir plus de renseignement sur TrueBlue®
visitez le site www.trueblueberry.com.



2 de 2

Trouver d'autres formidables recettes à www.trueblueberry.com