

# NUAGE EN JELL-O



## INGRÉDIENTS :

1. Bombe de crème fouettée
2. Poudre pour gelée Jell-O baies bleues



### Étape 1

Dissous la poudre Jell-O dans 250 ml d'eau bouillante.



### Étape 2

Remue le mélange jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute. Ajoute 250 ml d'eau froide et remue.



### Étape 3

Laisse refroidir le mélange au réfrigérateur pendant 4 heures.



### Étape 4

Mets des couches de Jell-O et de "nuages" de crème fouettée pour créer ton ciel.

# PUNCH Nuageux



## INGRÉDIENTS :

1. 3,78 L de Punch Hawaiian Souffle de baies bleues
2. 2 litres de Sprite
3. 355 ml de jus d'ananas
4. 10 cuillères de glace à la vanille

### Étape 1

Dans un grand contenant, verse le punch Hawaiian, le Sprite et le jus d'ananas et remue le mélange.

### Étape 2

Juste avant de servir, ajoute la glace à la vanille et remue le mélange. Verse ton punch dans des verres et déguste!



# Collations Colonne de FEU et NUAGE



## FOURNITURES NÉCESSAIRES:

1. Mini guimauves
2. Bâtonnets de bretzel
3. Glaçage au fromage à la crème
4. Roulés aux fruits "Sizzling Roll-Ups" rouge et jaune
5. Ustensile pour étendre le glaçage
6. Assiette



### Étape 1

Dépose tes mini guimauves dans une assiette.



### Étape 2

Étends le glaçage au fromage à la crème sur la moitié d'un bâtonnet de bretzel.



### Étape 1

Déroule le roulé aux fruits et replie la bande jaune.



### Étape 2

En commençant au milieu du bâtonnet de bretzel, enroule le roulé aux fruits autour du bâtonnet en remontant vers le haut du bâtonnet.



### Étape 3

Roule ton bâtonnet de bretzel dans l'assiette de guimauves. Presse les guimauves sur le bâtonnet pour bien les fixer. Pour bien couvrir le glaçage, à la main, ajoute des guimauves là où c'est nécessaire.



# DÉGUSTE !