



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Jujubes

Ingrédients

- 2 ½ tasses (625 ml) de sucre granulé
- 1 ½ tasse (375 ml) de compote de pomme
- 2 paquets (170 g) de Jell-O (n'importe quelle saveur)
- 4 cuillères à thé (20 ml) de gélatine sans saveur
- 1 cuillère à thé (5 ml) de jus de citron

Préparation

Tapisser une plaque à biscuits (9 x 13) de papier parchemin. Dans une grande casserole, combiner tous les ingrédients (sauf 1/3 tasse de sucre). Laisser reposer pendant une minute, puis porter à ébullition à feu moyen. Laisser bouillir pendant une minute en remuant constamment. Verser le mélange sur la plaque à biscuits, placer au réfrigérateur et laisser raffermir. Retirer le mélange de la plaque et le placer sur une planche à découper. Saupoudrer une petite quantité de sucre granulé sur le dessus des jujubes. Couper à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau chaud à la grosseur désirée. Tremper les jujubes individuels dans le sucre restant et mettre de côté sur le papier parchemin. Ranger dans un contenant hermétique.