

All-American Trifle

Prep Time: 20 min

Total Time: 1 hr 20 min

Makes: 12 servings

2 cups cold milk

1 pkg. (4-serving size) Vanilla Flavor
Pudding & Pie Filling

1 pkg. (13.6 oz.) pound cake, cut into
1/2-inch cubes (can also use angel food
cake)

1 pt. strawberries, sliced (about 2 cups)

1 cup blueberries

1 tub (8 oz.) Whipped Topping, thawed

POUR milk into large bowl. Add
pudding mix. Beat with wire whisk 2
minutes or until well blended.

PLACE 1/2 of the cake cubes in 3-quart
serving bowl; top with 1/2 each of the
fruits. Spread pudding mixture over
fruit. Repeat layers of cake and fruit.

Top with whipped topping.

REFRIGERATE at least 1 hour or until
ready to serve.

KITCHENS TIPS :

This dessert can also be made in a 13x9-
inch pan.

Nutrition Bonus:

Show your patriotism by serving this
berry trifle. The strawberries are a rich
source of vitamin C.

Postre “All American”

Tiempo de preparación: 20 min

Tiempo Total: 1 hr 20 min

Rinde: 12 raciones

2 tz leche fría

1 paquete (tamaño- 4 raciones) de pudín-
relleno, sabor a vainilla

1 paquete (13.6 oz) bizcocho “pound”
cortado en cubos de 1/2 pulgada (puede
usar también “angel food cake”)

Fresas en rodajas (2 tz. aprox)

1 tz “blueberries”

1 tubo (8 onz.) crema “whipped topping”
descongelada.

VIERTA la leche en un recipiente
grande. Añada el pudín. Batir por 2
minutos con un batidor manual o hasta
que este bien mezclado.

PONGA la mitad de los cubos de
biscocho en un tazón de 3-cuartos, cubra
con la mitad de la cantidad de cada
fruta. Repita capas de fruta y biscocho.

Final mente cubra con crema.

REFRIGERE por lo menos por 1 hora o
hasta que esté listo para servir.

SECRETOS DE COCINA

Este postre también puede ser hecho en
un recipiente de 13x9 pulgadas.

Valor nutricional:

Muestre su patriotismo, sirviendo este
postre de fresas. Las fresas son un rico
recurso de vitamina C.