CARRÉ CHIFFON AUX PÊCHES

1 ½ tasse de biscuit Graham défaits

¼ tasse de margarine

1 paquet (3 oz.) de jello aux pêches

¾ tasse d’eau bouillante

1 canne de lait Eagle Brand

tasse de jus de pêche

1 canne (moyenne) de pêches coupées en cubes

3 tasses de petits guimauves blancs

1 ¼ tasse dream whip fouetté (1 enveloppe)

* Faire fondre la margarine et l’incorporer aux biscuits Graham défaits
* Placer le tout dans un moule 9 x 9
* Dans un bol dissoudre le jello dans l’eau bouillante et incorporer le lait Eagle Brand, le jus de pêche, les pêches coupées en morceaux et les guimauves
* Mettre le tout par-dessus les biscuits
* Après faire le dream whip et le mettre par-dessus le tout
* Mettre au réfrigérateur pour 2 heures