REMPLISSAGE À LA CRÈME

¾ de tasse de sucre
1/3 de tasse de farine
1 cuillerée à café de sel
2 œufs
2 tasses de lait échaudé
1 cuillerée à café de vanille

Mélangez les ingrédients secs, ajoutez les œufs légèrement battus, et versez-y graduellement le lait échaudé. Cuisez 15 minutes au bain-marie, remuant constamment jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Refroidissez et aromatisez.

REMPLISSAGE À LA CRÈME DE CHOCOLAT

Ajoutez 1½ carrés de chocolat fondu au remplissage à la crème.

REMPLISSAGE À L'ORANGE OU AU CITRON

½ tasse de sucre
2 cuillerées à soupe de farine
1 œuf légèrement battu
½ écorce d'orange râpée
¼ d'une tasse de jus d'oranges
1 cuillerée à café de jus de citron

Mélangez le sucre et la farine; ajoutez les autres ingrédients dans l'ordre indiqué. Cuisez 20 minutes au bain-marie, remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe. Refroidissez avant d'étendre.

REMPLISSAGE À LA GUIMAUVE

1 tasse de sucre
1/3 de tasse de lait
½ livre de guimauve, coupée en petits morceaux
2½ cuillerées à soupe d'eau chaude
1 cuillerée à café de vanille

Faites bouillir le sucre avec le lait jusqu'à la consistance de boule molle. Fondez les guimauves au bain-marie, ajoutez l'eau chaude et faites cuire jusqu'à consistance uniforme, remuant constamment pendant que vous y ajoutez le mélange de lait et sucre. Battez jusqu'à ce que le mélange soit froid.

SAUCES À SERVIR AVEC LES PUDDINGS ET LES GLACES

CRÈME AU CHOCOLAT

2 carrés de chocolat fondu
1 tasse d'eau bouillante
½ tasse de sirop ou sucre
1 cuillerée à soupe de fécule de maïs mélangée avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide

Ajoutez l'eau bouillante au sucre ou sirop, puis ajoutez graduellement au chocolat fondu, remuant constamment. Chauffez jusqu'au point d'ébullition, ajoutez la fécule de maïs, puis faites bouillir 5 minutes. Aromatisez avec la vanille et servez froid ou chaud.

SAUCE AUX FRUITS

1 cuillerée à soupe de fécule de maïs mélangée avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide
½ tasse de sucre ou sirop
1½ tasse d'eau bouillante
2 cuillerées à soupe de jus de citron
Des fruits coupés ou des fruits et des noix coupés

Ajoutez la fécule de maïs (mélangée avec l'eau) au sucre ou au sirop, puis ajoutez l'eau bouillante et faites bouillir pendant 5 minutes; ajoutez le jus de citron, refroidissez, et ajoutez les fruits coupés.

REMPLISSAGE AUX BANANES

1 tasse de pulpe de bananes
½ tasse de sucre
Le jus d'½ citron
1 cuillerée à soupe de beurre

Faites cuire en remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe.