

LEVURE "ROYAL"

Gâteaux "Muffins" aux Céréales.

$\frac{1}{2}$ pain de Levure "Royal," dissout
dans $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau tiède.

2 petites cuillerées à soupe de
beurre.

$\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel.

2 cuillerées à soupe de sucre brun.

Mélangez le sucre, le sel et le beurre avec le porridgé (gruau), battez bien et puis ajoutez-y la levure dissoute et suffisamment de farine pour pouvoir pétrir. Laissez reposer le tout dans un endroit modérément chaud pendant toute la nuit. Le matin, coupez, mais n'ajoutez pas de farine. Avec une grande cuiller, mettez dans des moules ou plats beurrés, et faites cuire pendant environ 25 minutes dans un four modérément chaud. Voici un bon moyen d'employer le porridgé qui reste du déjeuner.