

Notes et vos propres Recettes

Câteau aux fruits de Noël.

10 oeufs.

1 lb. beurre.

3 tasses pleines sucre brun.

1 tasse mélasse.

1 C. à thé de soda à pâte.

1/2 c. à thé de cannelle moulue

1/2 c. à thé (allspice) épices mélangées

1 grosse orange rapée

3 lbs. raisins.

2 " couronnes (raisin) corinthes

1 " dates

1/4 " écorces mélangées

1/2 " noix grenobles.

1/2 " noix piquées (blanchées)

sel

4 1/2 tasses de fleur

De faire beurre, additionner sucre
 battre dans les oeufs, ajouter la mélasse
 mélangé avec le soda qui y aura été mélangé
 l'orange rapée, ajouter la fleur bien mélangée
 le raisin et le corinthe mélangés dans la fleur
 et l'ajouter au mélange ci-dessus. Ajouter
 les autres ingrédients

MEILLEUR PAIN — DÉLICIEUSE PÂTISSERIE