

# OUR OCCASIONS RARES

## Biscuits de Nouveauté au Gingembre

- |                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 2 tasses farine à pâtisserie     | $\frac{1}{2}$ c. à thé sel         |
| $\frac{1}{2}$ c. à thé gingembre | $\frac{1}{3}$ tasse sucre granulé  |
| 2 c. à thé muscade               | 2 c. à thé écorce de citron râpée  |
| 4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic" | 2 c. à table shortening            |
|                                  | $\frac{1}{2}$ tasse lait (environ) |

Cette recette fait à peu près 25 biscuits 2" de diamètre.

Mélangez les ingrédients secs avec le sucre et l'écorce de citron. Incorporez le shortening et ajoutez le lait pour juste faire une pâte molle. Pétrissez légèrement sur une planche enfarinée, tapotez  $\frac{1}{4}$ " épaisseur, découpez avec un moule à galettes. Cuisez sur une tôle graissée durant 15-20 minutes à 375° F.

## Barres aux Noix

- |   |  |
|---|--|
| $1\frac{3}{4}$ tasses farine à pâtisserie | 6 c. à soupe beurre                                      |
| 1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"          | 1 oeuf, bien battu                                       |
| $\frac{1}{2}$ c. à thé sel                | $\frac{1}{2}$ tasse mélasse claire                       |
| $\frac{1}{4}$ tasse sucre granulé         | $\frac{1}{2}$ tasse grosses noisettes (avelines) hachées |
| $\frac{1}{4}$ tasse cassonade             | $\frac{1}{2}$ tasse dattes hachées                       |

\*—Si vous vous servez d'une mélasse épaisse, employez-en  $\frac{1}{4}$  tasse seulement avec  $\frac{1}{4}$  tasse de sirop de maïs.

Cette recette fait à peu près 40 barres, 1 pouce épais, 1 pouce large et  $1\frac{1}{2}$  pouce long.

Défaites le beurre et le sucre en crème. Ajoutez la mélasse et l'oeuf bien battu. Incorporez bien les ingrédients secs tamisés. Ajoutez les noix et les dattes. Cuisez à 350° F. dans un moule beurré durant 30-35 minutes. Laissez refroidir, ensuite coupez en barres.

## Galettes "Charmes" au Chocolat

- |                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| $2\frac{1}{4}$ tasses farine      | 1 tasse beurre              |
| 3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"  | 2 oeufs                     |
| 1 c. à thé sel                    | $\frac{1}{2}$ c. à thé lait |
| $\frac{3}{4}$ tasse sucre granulé | 7 onces chocolat sucré      |
| $\frac{3}{4}$ tasse cassonade     | 1 tasse noix hachées        |
|                                   | 1 c. à thé vanille          |

Cette recette fait 100 galettes.

Défaites le beurre et le sucre en crème et ajoutez les 2 oeufs bien battus,  $\frac{1}{2}$  c. à thé de lait. Incorporez les ingrédients secs tamisés, puis les noix hachées, l'essence et le chocolat coupé en morceaux de la grosseur d'un pois. Laissez tomber par demi-cuillerées à thé sur une tôle bien graissée. Cuisez durant 10 minutes à 375° F.

## Galettes au Chocolat

La recette précédente peut servir pour faire de belles galettes au chocolat en faisant fondre du chocolat et l'ajoutant après le lait.

## Muffins à Thé aux Abricots

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 12 moitiés d'abricots égouttés | $\frac{3}{4}$ tasse lait                      |
| $\frac{1}{4}$ tasse cassonade  | 2 tasses farine à tout faire                  |
| 1 c. à soupe beurre            | $3\frac{1}{2}$ c. à thé Poudre à Pâte "Magic" |
| $\frac{1}{4}$ tasse beurre     | $\frac{1}{2}$ c. à thé sel                    |
| $\frac{1}{4}$ tasse sucre      |   |
| 1 oeuf, bien battu             |   |

Mettez une moitié d'abricot dans chaque moule à muffins huilé, le côté creux en dessus. Couvrez chaque avec 1 c. à thé de cassonade. Marquez avec petits points de beurre. Défaites le beurre et le sucre en crème. Ajoutez l'oeuf battu et mélangez. Ajoutez le lait et incorporez les ingrédients secs tamisés. Laissez tomber par cuillerées sur sur les moitiés d'abricots. Cuisez à 425° F. durant 20 minutes. Servez chaud. Cette recette donne 12 muffins.

Nota Bene—Ne chauffez pas trop ces muffins. Le mélange devrait être grossier. A volonté, on peut se servir d'ananas coupés en morceaux au lieu des abricots.

## Biscuits "Rayons de Soleil"

- |  |   |
|--|---|
| 2 blancs d'oeufs, battus ferme               | 1 tasse coco                              |
| 1 tasse sucre granulé                        | 1 tasse noix                              |
| $\frac{1}{2}$ c. à thé Poudre à Pâte "Magic" | $\frac{1}{2}$ lb. dattes hachées finement |

Incorporez le sucre et la poudre à pâte aux blancs d'oeufs bien battus, puis mélangez le coco, les noix et les dattes dans un autre bol. Incorporez au premier mélange et roulez dans les "Rice Krispies." Cuisez à 375° F. 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient d'un brun doré.

Cette recette fait 90 biscuits.

## Gaufrettes Roulees au Chocolat

- |  |   |
|--|---|
| $\frac{1}{2}$ tasse beurre ou shortening | 2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"                    |
| 1 tasse sucre granulé                    | $\frac{3}{4}$ c. à thé sel                          |
| 1 oeuf                                   | $\frac{1}{4}$ tasse crème ou lait évaporé non dilué |
| 2 onces chocolat non sucré fondu         | 1 c. à thé vanille                                  |
| $2\frac{1}{4}$ tasses farine tamisée     |   |

Défaites le beurre et le sucre en crème; ajoutez l'oeuf battu. Incorporez au chocolat fondu. Tamisez les ingrédients secs ensemble et ajoutez au mélange sucré alternativement avec la crème. Ajoutez la vanille en battant dès que le mélange commence à épaissir. Employez assez du mélange sec, avec un peu plus de farine si nécessaire, pour faire une pâte. Faites celle-ci refroidir un peu. Mettez sur une planche ou du canevas légèrement enfariné (il serait même préférable de rouler la pâte entre feuilles de papier ciré). Roulez à l'épaisseur désirée et découpez avec un moule à biscuits enfariné en formes de fantaisie. Mettez sur une tôle graissée, saupoudrez de tranches fines de noix blanchies du Brésil et cuisez à four modéré (350° F.).

## Galettes à la Crème Sure

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1 tasse cassonade              | $\frac{1}{2}$ c. à thé Soda à Pâte "Magic" |
| $\frac{1}{4}$ tasse shortening | $\frac{1}{2}$ c. à thé sel                 |
| 1 oeuf                         | 2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"           |
| $\frac{1}{2}$ tasse crème sure | $\frac{1}{2}$ tasse noix hachées           |
| 2 tasses farine                | $\frac{1}{2}$ tasse raisins                |
| 1 c. à thé cannelle            |  |
| $\frac{1}{4}$ c. à thé muscade |  |

Défaites le shortening en crème, ajoutez le sucre et mélangez bien. Ajoutez l'oeuf, battant bien. Mélangez et tamisez les ingrédients secs et ajoutez au mélange alternativement avec la crème sure. Ajoutez les noix et les raisins enfarinés. Mettez avec une cuiller à thé sur une tôle graissée. Cuisez à 425° F. de 12 à 15 minutes. Fait 5 douzaines.

## Breuvage Glacé au Citron

- |               |   |
|---------------|---|
| 2 pintes eau  | $3\frac{1}{2}$ c. à thé Crème de Tartre Gillett |
| 1 tasse sucre | jus de 8 citrons                                |

Faites bouillir le sucre et l'eau 10 minutes. Ajoutez le jus de citron et la crème de tartre. Laissez refroidir et servez. Fait 6 chopines.

## Moka

- |  |   |
|--|---|
| $1\frac{1}{2}$ tasse Café "Chase & Sanborn" fort | $\frac{1}{2}$ tasse eau                                     |
| 2 c. à soupe cacao                               | $1\frac{1}{2}$ tasses lait évaporé (non pas lait concentré) |
| 5 c. à soupe sucre                               |   |
| $\frac{1}{4}$ c. à thé sel                       |   |

Cette recette donne six portions.

Incorporez le cacao, le sucre et un peu du lait, ajoutez l'eau et brassez jusqu'à consistance lisse. Cuisez lentement et à peu de chaleur 2 ou 3 minutes. Ajoutez de l'eau bouillante, le reste du lait et le café. Réchauffez. A volonté, on peut battre le moka avant de le servir.

Servez chaud.