

GAUFRES

1½ tasse de farine	1 tasse de lait
1 cuillerée à soupe de poudre à pâte	2 jaunes d'œufs
¼ de cuillerée à café de sel	2 cuillerées à soupe de graisse fondue
2 cuillerées à soupe de sucre	2 blancs d'œufs

Mesurez, mélangez et passez au tamis les 4 premiers ingrédients; ajoutez le lait, les jaunes d'œufs et la graisse fondue et mélangez à fond. Mettez dans la pâte les blancs d'œuf battus très durs. Faites cuire dans un fer à gaufres bien graissé.

Pour faire des gaufres de riz, ajoutez au mélange ci-dessus une tasse de riz bouilli.

Pour faire des gaufres de riz et de farine de maïs, prenez ½ tasse de farine, ½ tasse de farine de maïs et une tasse de riz bouilli au lieu de 1 tasse ½ de farine.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR FAIRE
LES MUFFINS

Mesurez, mélangez et tamisez les ingrédients secs.

Ajoutez un œuf bien battu, du lait et de la graisse fondue. Mélangez à fond.

Remplir à moitié des moules à muffins bien graissés et faire cuire dans un four chaud pendant 20 à 30 minutes.

En mesurant les ingrédients secs d'abord, ensuite les liquides et les graisses, on n'aura besoin que d'une seule tasse pour la mesure. Lorsqu'on prend du lait et des œufs, rincez le bol avec le lait.

TABLE DES DURÉES DE CUISSON DES PÂTES

Muffins 12 à 25 minutes	Biscuit levé 12 à 30 minutes
Pain d'épices 25 à 45 minutes	Gâteau en brique 40 à 60 minutes
Biscuits à la poudre à pâte 12 à 15 min.	Pain blanc 45 à 60 minutes
Galettes sucrées 6 à 15 minutes	Pain de seigle 60 minutes
Gâteau monté 12 à 20 minutes	Pain battu 45 à 60 minutes

MUFFINS SIMPLES

1 tasse 2/3 de farine	½ cuillerée à café de sel	2 à 4 cuillerées à soupe
2 cuillerées à soupe de sucre	1 œuf	de graisse fondue
4 cuillerées à café de poudre à pâte	1 tasse de lait	

Mesurez, mélangez et passez au tamis les 4 premiers ingrédients; ajoutez l'œuf bien battu, le lait et la graisse fondue, et mélangez à fond. Faites tomber par des cuillerées dans des casseroles à muffins bien graissés et faites cuire pendant 20 à 30 minutes. Dans cette recette employez au lieu de la ½ tasse de fleur de farine, ½ tasse de farine de maïs, de farine de seigle, de sarrasin ou d'avoine—pour réduire la quantité de la farine blanche. On peut employer une demi tasse de lait de moins et ajouter au mélange une tasse de baies.

MUFFINS AU SEIGLE

1½ tasse de farine de seigle	1 cuillerée à soupe de poudre à pâte	2 cuillerées à soupe de mélange
1 cuillerée à café de sel	1 œuf bien battu	2 cuillerées à soupe de graisse fondue
	1 tasse de lait	

Suivre les instructions générales.