

LEVURE "ROYAL"

Rouleaux "Feuille de Trèfle."

1 Pain de Levure "Royal," dissout
dans une demi-tasse d'eau
tiède.

1 tasse et demie de lait bouillant.

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre.

1 cuillerée à thé de sel.

1 cuillerée à soupe de sucre.

1 tasse et demie de farine.

Versez le lait bouillant sur le sucre, le sel et le beurre. Lorsque c'est redevenu tiède ajoutez la levure dissoute et une tasse et demie de farine. Laissez reposer, bien couvert, dans un endroit modérément chaud pendant toute la nuit, ou, si la pâte est faite le matin, laissez la reposer jusqu'à ce qu'elle soit légère. Ajoutez assez de farine pour pouvoir pétrir. Laissez lever de nouveau jusqu'à ce que la pâte double de grosseur, puis couper et pétrissez légèrement. Graissez de beurre des moules à "muffin" et placez trois petites boules de pâte dans chaque moule. Laissez lever jusqu'à ce qu'elles doublent de grosseur, passez du beurre fondu dessus avec un pinceau et faites cuire dans un four bien chaud.