

Galettes de Sarrasin

- 2 tasses farine de sarrasin
- 1 tasse farine
- 6 c. à thé
- 1 1/2 c. à thé sel
- 2 1/2 tasses lait, ou lait et eau
- 1 c. à soupe mélasse
- 1 c. à soupe shortening fondu

Tamisez ensemble les farines, la poudre à pâte et le sel. Ajoutez mélasse et shortening au liquide. Battez bien. Cuisez dans une poêle chaude légèrement graissée et ne tournez les galettes qu'une seule fois.

Biscuits de Blé Entier ou Biscuits Santé

- 2 tasses farine blé entier
- 3/4 c. à thé sel
- 4 c. à thé
- 2 c. à soupe shortening
- 1 tasse lait
- 4 c. à soupe raisins hachés

Mélangez bien sel et poudre à pâte ou tamisez à travers une passoire à gros trous; mélangez légèrement le shortening et ajoutez le lait pour faire une pâte molle. Ajoutez les raisins. Versez à cuillerées sur une tôle à cuire graissée ou dans des moules à muffins. Cuisez à four modéré, à 400° F., environ 25 minutes.

Biscuits de Son

- 1/2 tasse son
- 1 1/2 tasse farine
- 5 c. à thé
- 1/2 tasse eau
- 3 c. à soupe sucre
- 2 c. à soupe shortening fondu

Mélangez bien ensemble son, farine, poudre à pâte, sel et sucre; ajoutez le shortening et assez d'eau pour faire une pâte molle. Roulez sur planche enfarinée à environ 1/4" d'épaisseur. Découpez avec un moule à biscuits enfariné. Cuisez à four chaud, à 475° F., environ 15 minutes.

Sally Lunn

- 1/2 tasse beurre
- 1/2 tasse sucre
- 3 oeufs
- 1 tasse lait
- 2 tasses farine
- 4 c. à thé
- Poudre à Pâte "Magic"
- 3/4 c. à thé sel

Défaites en crème le beurre et le sucre. Ajoutez les oeufs battus et le lait alternativement avec la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Cuisez dans un plat graissé peu profond ou dans des moules à muffins, durant environ 20 minutes, à four chaud, à 425° F. Servez chaud.

Muffins

- 2 tasses farine
- 3 c. à thé
- 1 c. à soupe sucre
- 4 c. à soupe shortening
- 1/2 c. à thé sel
- 1 tasse lait
- 2 oeufs

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte, sucre et sel. Ajoutez le lait, les oeufs bien battus et le shortening fondu. Mélangez bien le tout. Remplissez à moitié des moules à muffins beurrés et cuisez durant environ 20 minutes à four modéré, à 400° F.

Muffins au Son et Lait Sur

Suivez la recette des muffins au son, employant du lait sur au lieu du lait doux, 3 c. à thé de Poudre à Pâte "Magic" au lieu de 4, et tamisant 1/4 de c. à thé de Soda à Pâte "Magic" avec la farine et la poudre à pâte.

Muffins à la Farine de Blé d'Inde

Suivez la recette des muffins, employant 3/4 de tasse de farine de blé d'Inde et 1/4 tasse de farine, au lieu de farine seulement. Ajoutez 1 c. à soupe de plus de sucre (ou n'utilisez pas de sucre du tout) et employez 1 oeuf au lieu de 2.

Muffins au Son

- 3/4 tasse son
- 1 1/4 tasse farine blanche ou graham
- 3 c. à soupe sucre ou mélasse
- 1/2 c. à thé sel
- 3/4 tasse lait
- 4 c. à thé
- Poudre à Pâte "Magic"
- 1 oeuf
- 4 c. à soupe shortening fondu

Mélangez bien ensemble tous les ingrédients secs; ajoutez l'oeuf, le shortening fondu, la mélasse (si employée) et le lait, de manière à obtenir une pâte claire. Battez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Remplissez à moitié chaque moule à muffin préalablement graissé et cuisez à four chaud, à 425° F., environ 15 minutes.

Muffins au Riz

Suivez la recette des muffins, employant 1 tasse de farine et 1 tasse de riz bouilli froid. Employez 1 oeuf au lieu de 2, et 2/3 de tasse de lait au lieu de 1 tasse. Ajoutez le riz en dernier lieu, le mélangeant légèrement. Cuisez environ 30 minutes à four modéré, à 400° F.

Gemmes Graham

- 1 tasse farine
- 4 c. à soupe de cassonade brune
- 3/4 c. à thé sel
- 4 c. à thé
- 1 tasse farine graham
- 1 tasse lait
- 1 oeuf
- 4 c. à soupe beurre fondu

Tamisez ensemble farine blanche, sucre, sel et poudre à pâte. Ajoutez la farine graham. Ajoutez lait, oeuf et shortening fondu, puis battez bien. Remplissez à moitié des moules à muffins graissés et cuisez environ 20 minutes à four chaud, à 425° F.

Muffins aux Pacanes

Suivez la recette des Gemmes Graham, ajoutant 1/2 tasse de pacanes hachées aux ingrédients secs. Mettez 1 c. à soupe de pâte dans chaque petit moule à muffin beurré et une demi-pacane sur chaque muffin. Cuisez à four chaud, à 425° F., environ 20 minutes.

Muffins aux Dattes

- 1/2 tasse shortening
- 1 oeuf
- 2 tasses farine
- 3 c. à thé
- 1/2 c. à thé sel
- 3/4 tasse lait
- 1 tasse dattes dénoyautées et hachées

Défaites le shortening en crème, ajoutez l'oeuf battu, la farine tamisée avec sel et poudre à pâte, et le lait. Ajoutez les dattes. Cuisez environ 25 minutes, à four modéré, 400° F., dans des moules graissés. Pour faire des muffins sucrés, tamisez 1/4 de tasse de sucre avec les ingrédients secs.

Gaufres Économiques

- 2 tasses farine
- 1 1/2 tasses lait
- 2 oeufs (battus séparément)
- 2 c. à soupe sucre
- 3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
- 1/2 c. à thé sel
- 6 c. à soupe beurre fondu

Tamisez ensemble les ingrédients secs. Battez bien les jaunes d'oeufs, ajoutez le lait et incorporez aux ingrédients secs lentement jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajoutez le beurre fondu et incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Cette recette fait six gaufres.

Gaufres "De Luxe"

- 2 tasses farine
- 4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
- 1/4 c. à thé sel.
- 1 1/2 tasses lait
- 3 oeufs
- 1/2 tasse beurre

Tamisez ensemble les ingrédients secs. Ajoutez le lait aux jaunes d'oeufs bien battus. Incorporez aux ingrédients secs. Ajoutez le beurre fondu; battez et incorporez les blancs d'oeufs battus ferme.

Gaufres au Chocolat

- 1 1/2 tasses farine
- 3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
- 1/2 c. à thé sel
- 6 c. soupe sucre
- 2 oeufs
- 1 tasse lait
- 2 c. à soupe beurre
- 2 carrés chocolat

Mélangez et tamisez ensemble les ingrédients secs. Ajoutez le lait, les oeufs battus, le beurre et le chocolat fondu. Cuisez les gaufres trois minutes.

Cette recette fait quatre gaufres ordinaires.

Popovers

- 1 tasse farine
- 1/4 c. à thé sel
- 2 oeufs
- 1 c. à soupe shortening fondu
- 1 tasse lait

Tamisez ensemble farine et sel; faites un trou au centre de la farine, cassez-y les oeufs, ajoutez le shortening et le lait et brassez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Versez dans des moules beurrés chauds et cuisez à four chaud, à 450° F., durant 30 minutes, puis diminuez la chaleur à 350° F. et continuez à cuire 15 minutes.