

# LEVURE "ROYAL"

## Gâteaux "Crumpets."

2 tasses de lait.

3 tasses de farine.

2 cuillerées à soupe de beurre  
(fondu).

1 cuillerée à thé de sel.

$\frac{1}{2}$  pain de Levure "Royal," dissout  
dans  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau tiède.

Faites chauffer le lait, battez dedans la farine salée, le beurre fondu et la levure dissoute. Laissez reposer la pâte dans un endroit chaud pendant toute la nuit, ou, si la pâte est faite le matin, laissez reposer jusqu'à ce qu'elle soit légère. Faites cuire dans les moules ronds à muffins, après les avoir bien enduit de graisse, sur un gril ou sur une plaque bien chaude, ou au four dans des moules où se font les petits pâtés. Dans les deux cas, remplissez les moules seulement à moitié, car les crumpets lèveront en cuisant. Il est très important que le gril, la plaque ou le four soient très chauds, parce que les crumpets devraient cuire très vite.