

## Pouding au Chocolat

2 tasses farine à pâtisserie	$\frac{3}{4}$ tasse sucre granulé
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	$\frac{1}{2}$ tasse beurre
1 c. à thé sel	1 œuf, bien battu
$\frac{3}{4}$ c. à thé muscade	2 carrés de chocolat non sucré
$\frac{3}{4}$ c. à thé cannelle	1 tasse lait
$\frac{3}{4}$ c. à thé épices mélangés	$\frac{1}{2}$ tasse noix hachées
	1 c. à thé vanille

Cette recette donne huit portions généreuses.

Défaites le beurre et le sucre en crème. Faites fondre le chocolat et ajoutez, mélangeant bien. Ajoutez l'œuf et la vanille. Ajoutez ensuite les ingrédients secs tamisés alternativement avec le lait. Finalement, ajoutez les noix hachées, et mélangez bien. Versez dans un moule beurré, recouvrez et laissez cuire à la vapeur 2 heures. Servez avec une sauce chaude.

## Crème Érable "Magic"

4 tasse cassonade	1 tasse riche lait ou crème
2 c. à soupe farine	4 c. à soupe beurre
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	$\frac{1}{2}$ c. à thé sel
	$\frac{1}{2}$ c. à thé vanille

Mélangez ensemble tous les ingrédients à l'exception du beurre et de la vanille. Faites cuire et brassez-le sans interruption jusqu'à ce que vous obtenez une boule molle sur essai dans de l'eau. Laissez refroidir et ajoutez le beurre et la vanille. Battez ferme. Versez sur une tôle beurrée et coupez en carrés.

## "Shortbread" de Fantaisie

2 tasses farine	$\frac{1}{2}$ tasse sucre fin granulé
1 tasse beurre	ou sucré à fruits

Défaites bien en crème 1 tasse de beurre et incorporez lentement  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre, battant après chaque addition jusqu'à consistance légère. Mesurez 2 tasses de farine tamisée et mélangez graduellement en tamisant avec le beurre défat en crème. Mettez sur une planche et pétrissez avec la farine jusqu'à ce que des crêvasses se font sur la surface de la pâte, n'employant pas plus de farine qu'il en faut pour la consistance requise. Tapotez et mettez dans un moule à tarte. Plissez le bord ou marquez-le avec une fourchette.

## Glaçage au Café Facile

1 tasse sucre fin granulé	$\frac{1}{4}$ c. à thé Crème de Tarte Gillett
1 blanc d'œuf, non battu	
3 c. à soupe Café "Chase & Sanborn" fort et clair	$\frac{1}{4}$ c. à thé sel

Mettez tous les ingrédients dans le haut d'un bain-marie. Chauffez audessus de l'eau bouillante, battant avec un batteur d'œufs Dover jusqu'à ce que le mélange se tienne un peu ferme. Ceci devrait prendre de 5 à 7 minutes. Enlevez du bain-marie et étendez sur le gâteau.

## Biscuits Spiraux aux Dattes

2 tasses farine à pâtisserie	1 œuf, battu
$\frac{1}{2}$ c. à thé sel	
$1\frac{1}{2}$ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	$\frac{3}{4}$ tasse dattes hachées
$\frac{3}{4}$ tasse cassonade	$\frac{1}{2}$ tasse eau
$\frac{1}{2}$ tasse beurre	$\frac{1}{2}$ tasse sucre granulé
	$\frac{1}{4}$ tasse noix hachées

Défaites le beurre et la cassonade en crème. Ajoutez l'œuf et battez bien. Incorporez avec les ingrédients secs. Faites refroidir. Mélangez les dattes, le sucre et l'eau et cuisez jusqu'à consistance très épaisse. Ajoutez les noix et refroidissez. Mettez la pâte sur une planche légèrement enfarinée et roulez à  $\frac{1}{4}$ " épaisseur. Garnissez du mélange de dattes et roulez comme pour gâteau roulé à la gelée. Laissez refroidir toute la nuit, puis coupez par tranches et cuisez sur une tôle graissée, à 475° F. à peu près 10 minutes.

## Bonbons "Délices" aux Amandes

$\frac{5}{8}$ tasse beurre (et 2 c. à soupe)	2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
$1\frac{1}{8}$ tasse sucre granulé	$\frac{3}{4}$ tasse amandes blanchies
$\frac{1}{4}$ tasse eau chaude	$\frac{1}{4}$ tasse noix hachées finement
$\frac{1}{2}$ c. à thé sel	
2 c. à table sirop de maïs	

Mélangez ensemble beurre, sirop, sucre et sel. Délayez en ajoutant tout en battant  $\frac{1}{4}$  tasse eau chaude. Chauffez à l'ébullition, ajoutez  $\frac{1}{4}$  tasse amandes blanchies et continuez à cuire lentement jusqu'à 250° F. Mélangez ensemble la poudre à pâte, les noix hachées et le reste des amandes ( $\frac{1}{2}$  tasse) grillées au préalable et ajoutez au mélange chaud. Agitez seulement assez pour bien mélanger. Versez sur une assiette beurrée.

## Biscuits à l'Orange

$1\frac{1}{2}$ tasses farine	1 œuf bien battu
$1\frac{1}{2}$ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	$2\frac{1}{2}$ c. à soupe jus d'orange
$\frac{1}{4}$ c. à thé sel	$\frac{1}{4}$ c. à thé essence de citron
$\frac{3}{4}$ tasse sucre fin granulé	$\frac{1}{4}$ tasse noix hachées
1 c. à thé écorce d'orange râpée	1 tasse raisins sans pépins
$\frac{1}{2}$ tasse beurre	

Cette recette fait 40 à 50 biscuits.

Défaites le beurre et le sucre en crème, ajoutez l'œuf battu, battez bien, puis ajoutez l'écorce d'orange, le jus et l'essence de citron. Ajoutez les ingrédients secs tamisés et les raisins. Incorporez bien ensemble. Mettez à la cuiller sur une tôle beurrée. On peut à volonté garnir ces biscuits de noix hachées. Cuisez à 350° F. 12 à 15 minutes.

## Galettes de Fantaisie à Thé

$1\frac{1}{2}$ tasses farine à pâtisserie	$\frac{1}{2}$ tasse beurre
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	3 œufs
$\frac{1}{4}$ c. à thé sel	$2\frac{1}{2}$ c. à soupe lait
$\frac{1}{8}$ tasse sucre granulé	$\frac{1}{2}$ c. à thé essence

Défaites le beurre et le shortening en crème lisse; incorporez le sucre et battez jusqu'épais et léger. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Ajoutez les ingrédients secs tamisés alternativement avec le lait, ajoutant l'essence justement avant la dernière mesure des ingrédients secs. Étendez ce mélange  $\frac{1}{8}$ " d'épaisseur dans un moule graissé et enfariné. Cuisez puis mettez à refroidir. Ensuite coupez en différentes formes et garnissez à volonté.

## Gâteau à la Crème Fouettée

1 tasse crème fouettée	3 blancs d'œufs
1 tasse sucre	$\frac{1}{2}$ c. à thé essence d'amandes
3 jaunes d'œufs	1 c. à thé essence de vanille
2 tasses farine	
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	

Battez la crème fouettée jusqu'épaisse. Ajoutez en battant les jaunes d'œufs, puis le sucre et les essences graduellement, employant un batteur d'œufs "Dover". Incorporez la farine et la poudre à pâte, puis les blancs d'œufs battu ferme au préalable. Cuisez dans un moule tubulaire à 375° F. 35 minutes.

## Muffins Économiques

$1\frac{1}{4}$ tasses farine à pâtisserie	3 c. à soupe sucre granulé
5 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	$\frac{3}{4}$ tasse eau
$\frac{3}{4}$ c. à thé sel	2 c. à soupe shortening fondu
$\frac{1}{2}$ tasse son à cuire	

Cette recette fait à peu près 1 douzaine muffins. Mélangez ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel, le son et le sucre. Brassez doucement, ajoutez l'eau, puis le shortening fondu. Versez dans des moules à muffins bien beurrés et cuisez à 425° F. de 20 à 25 minutes.