

Biscuits au Lait Sur (Crêpes)

3 tasses farine 2 c. à soupe beurre
 3 c. à thé 2 c. à soupe graisse
 Poudre à Pâte "Magic" 1 tasse lait sur ou lait de
 1/2 c. à thé sel beurre
 1/2 c. à thé Soda à Pâte "Magic"

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte, sel et soda. Ajoutez le shortening, l'incorporant à l'aide d'un couteau, puis ajoutez assez de lait sur ou de lait de beurre (environ 3/4 de tasse) pour faire une pâte molle. Renversez sur planche enfarinée et roulez ou tapez légèrement à 1/2" d'épaisseur. Découpez avec un moule à biscuits et cuisez durant 12 minutes à four chaud, 475° F.

Biscuits "Shortcake"

4 tasses farine 4 c. à soupe shortening
 4 c. à thé (moitié beurre et moitié
 Poudre à Pâte "Magic" graisse)
 1/2 c. à thé sel Assez de lait pour faire
 1 c. à soupe sucre une pâte molle (2 1/2
 tasses environ)

Tamisez trois fois ensemble farine, poudre à pâte et sel. Incorporez le shortening, ajoutez le sucre et mélangez bien. Ajoutez le lait pour faire une pâte molle. Renversez sur planche enfarinée et abaissez légèrement à 1" d'épaisseur. Découpez un peu plus grand que d'ordinaire. Cuisez de 15 à 20 minutes dans un fourneau chauffé à 250° F. Lorsque cuits, ouvrez et étendez entre les deux parties du beurre défait en crème, puis des fraises écrasées et sucrées. Les biscuits peuvent alors être couverts de crème fouettée, et le jus des fruits versé autour du plat ou servi à table, séparément.

Brioche Écossaise

2 tasses farine 2 c. à soupe sirop de
 2 c. à thé maïs
 Poudre à Pâte "Magic" Assez de lait pour faire
 1/4 c. à thé sel une pâte molle (environ
 2 c. à soupe beurre 1/2 tasse)

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel; incorporez le beurre, ajoutez sirop et lait, de manière à faire une pâte molle. Versez à la cuiller sur une tôle écossaise. Faites cuire sur les deux côtés sur le dessus du poêle.

Welsh Rarebit

1 c. à soupe beurre 1/4 c. à thé sel
 1/2 liv. fromage tranché 1/4 c. à thé moutarde
 mince 1/4 c. à thé sauce
 3 c. à soupe bière ou Worcestershire
 crème

Mettez tous les ingrédients dans un bain-marie. Cuisez jusqu'à ce que le mélange soit épais et crémeux. Servez sans délai sur rôties chaudes ou biscuits à la poudre à pâte.

Le "rarebit" peut être mis quelques minutes sous le grill, afin d'en faire brunir le dessus, au besoin.

Le "Welsh rarebit" est un mélange de fromage, d'épices, de bière ou de crème. Il se sert ordinairement sur rôties ou biscuits. Il est aussi très apprécié servi sur biscuits à la poudre à pâte chauds, rôtis ou non.

English Monkey

1 tasse miettes de pain 1/2 c. à thé sel
 sec Quelques grains de
 1 tasse lait poivre cayenne
 1 c. à soupe beurre 3/4 tasse fromage en
 2 oeufs petits morceaux

Faites tremper les miettes de pain 15 minutes dans le lait. Faites fondre le beurre et le fromage, puis ajoutez les miettes de pain imbibées de lait, les jaunes d'oeufs légèrement battus et l'assaisonnement. Cuisez 3 ou 4 minutes, jusqu'à épaississement. Incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Versez sur biscuits à thé rôtis ou sur tranches de pain rôties.

Beignes

1 tasse sucre 1/4 c. à thé cannelle
 2 1/2 c. à soupe beurre 1/4 c. à thé muscade
 3 oeufs râpée
 1 tasse lait 1 c. à thé sel
 4 c. à thé 3 1/2 tasses farine, plus ou
 Poudre à Pâte "Magic" moins

Crémez le beurre, ajoutez la moitié du sucre. Battez les oeufs jusqu'à très légers, ajoutez le reste du sucre et combinez les mélanges, battez bien. Ajoutez la farine, le sel, la poudre à pâte et les épices tamisées ensemble—ensuite, suffisamment de farine pour faire une pâte assez ferme pour rouler. Mettez-en un tiers sur planche légèrement enfarinée. Pétrissez un peu, tapez et roulez à 1/4" d'épaisseur. Découpez avec un moule à beignes. Faites frire dans une bonne graisse, lorsque brunis, retirez de la graisse à l'aide d'une brochette et laissez égoutter sur un papier brun. Roulez les restants de pâte avec la moitié de la pâte qui reste, formez et faites frire comme auparavant, et répétez ceci jusqu'à ce que toute la pâte soit employée. Les beignes doivent vite monter à la surface de la graisse, brunir sur un côté et être retournés pour brunir sur l'autre côté. Ne les retournez qu'une fois. La graisse doit être tenue à une température uniforme. Si trop froide, les beignes l'absorberont; si trop chaude, les beignes bruniront avant d'avoir monté dans la graisse.

Autre Recette de Beignes

2 1/2 c. à soupe beurre 4 c. à thé
 1 tasse sucre Poudre à Pâte "Magic"
 3 oeufs 1/2 c. à thé muscade
 3 1/2 tasses (environ) 1 c. à thé sel
 farine à pain 1/2 c. à thé cannelle
 1 tasse lait

Crémez ensemble le beurre et la moitié du sucre. Battez le reste du sucre avec les oeufs jusqu'à ce que très léger, puis combinez les mélanges. Tamisez ensemble 3 tasses farine à pain, poudre à pâte, sel et épices, puis ajoutez au premier mélange en alternant avec le lait. Ajoutez assez de farine pour pouvoir rouler à 1/4" d'épaisseur. Découpez et faites frire jusqu'à brunissement dans une graisse chauffée à 375° F. Les beignes monteront rapidement à la surface. Tournez-les une fois seulement. Egouttez sur papier brun et roulez dans le sucre.

Pour éprouver la graisse:—Mettez votre casserole sur le feu et quand la graisse commencera à fumer, laissez-y tomber un petit morceau de pâte. S'il remonte vite à la surface, votre graisse est prête à être utilisée.

Galettes au Lait Sur

1 1/2 tasse farine 1 oeuf
 1/2 c. à thé sel 1 1/2 tasse lait sur
 2 c. à thé 2 c. à soupe shortening
 Poudre à Pâte "Magic" fondu
 1/2 c. à thé Soda à Pâte "Magic"

Tamisez ensemble les ingrédients secs; ajoutez oeuf, lait et shortening fondu. Mélangez bien et cuisez sur grill chaud légèrement graissé, ne retournant qu'une fois.

Galettes "Magic" (Crêpes)

2 tasses farine 2 oeufs
 1/2 c. à thé sel 1 1/2 tasse lait
 4 c. à thé 2 c. à soupe shortening
 Poudre à Pâte "Magic" fondu

Tamisez ensemble dans un bol les ingrédients secs; ajoutez les oeufs battus, le lait et le shortening fondu. Mélangez bien et versez à la cuiller sur une tôle ou dans une poêle graissée légèrement. Quand des bulles commencent à se former, tournez la galette et laissez-la brunir de l'autre côté. Ne la tournez qu'une seule fois. Servez immédiatement sur une assiette chaude, avec beurre et sirop d'érable.