

LES BEIGNETS



- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de lait sur
- 2 oeufs
- 1 cuillerée à café de soude
- $\frac{1}{4}$ cuillerée à café de gingembre
- 1 cuillerée à café de poudre à pâte
- 1 cuillerée à café de sel
- $\frac{1}{4}$ cuillerée à café de muscade
- $\frac{1}{4}$ cuillerée à café de beurre fondu
- Une quantité suffisante de farine.

Battre les oeufs et le sucre.

Ajouter le beurre fondu et la soude dissous dans le lait sur. Sasser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et les épices. Rouler à une épaisseur d'un $\frac{1}{2}$ pouce et couper avec un coupeur à beignets. Frire dans beaucoup de graisse.

LES BEIGNETS DE MELASSE

- 1 tasse de mélasse
- 2 oeufs
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- 1 tasse de lait sur
- 1 cuillerée à café de saindoux fondu
- $\frac{1}{4}$ cuillerée de cannelle
- $\frac{1}{4}$ cuillerée à café de muscade
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel
- Une quantité suffisante de farine
- 1 cuillerée à café de soude.

Mélanger selon la recette. Dissoudre la soude dans le lait sur, sasser les ingrédients secs ensemble. Prendre garde de ne pas mettre trop de farine. Rouler à une épaisseur d'un $\frac{1}{2}$ pouce et couper avec un coupeur à beignets. Frire dans beaucoup de graisse chaude.

"CRULLERS AU CHOCOLAT"

- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade fondu
- $\frac{1}{2}$ tablettes de chocolat
- 2 oeufs bien battus
- 1 tasse de lait sur
- 1 cuillerée à café de soude
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel
- 1 cuillerée à café de saindoux
- Une quantité suffisante de farine

Battre bien les oeufs. Ajouter le sucre, le saindoux fondu, le chocolat, la soude dissous dans le lait, la vanille et le sel sasse dans la farine. Rouler la pâte à une épaisseur d'un $\frac{1}{2}$ pouce. Couper en rubans, serrer les bouts ensemble et tordre. Frire dans beaucoup de graisse chaude. Rouler dans le sucre si on désire.