

LEVURE "ROYAL"

Gâteaux pour le Diner.

- 1 chopine de Levure "Royal"
liquide.
- 1 cuillerée à thé de sel.
- 1 cuillerée à soupe de sucre.
- 4 cuillerées à soupe de graisse
fondue.
- 1 œuf bien battu.

A la levure liquide ajoutez le sel, le sucre, la graisse et l'œuf. Délayez bien et ajoutez assez de farine pour pouvoir pétrir, la pâte devant être assez molle. Couvrez bien et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de grosseur, ce qui devrait avoir lieu au bout d'une heure et demie environ. Pétrissez légèrement et divisez en rolls. Placez-les ensuite sur une léchefrite bien graissée, sans qu'ils se touchent les uns les autres, puis laissez lever jusqu'à ce qu'ils aient doublé de grosseur. Faites cuire dans un four chaud pendant à peu près 25 minutes.