

## LEVURE "ROYAL"

### Parker House Rolls (Gâteaux).

- 1 tasse de lait bouillant.
- 2 cuillerées à soupe de beurre.
- 1 cuillerée à soupe de sucre.
- 1 cuillerée à sel de sel.
- $\frac{1}{2}$  pain de Levure "Royal," dissout  
dans  $\frac{1}{4}$  de tasse d'eau tiède.

Au lait bouillant, ajoutez le beurre, le sucre et le sel. Laissez refroidir jusqu'à ce que ce soit tiède et mettez alors la levure dissoute et 1 tasse et demie de farine. Délayez bien et laissez reposer toute la nuit dans un endroit modérément chaud. Le matin, ajoutez-y assez de farine pour pouvoir pétrir, et laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de grosseur, puis roulez à une épaisseur d'un demi-pouce. Coupez avec le couteau à biscuit, et mettez du beurre fondu avec un pinceau sur chaque gâteau. Faites une raie au milieu et pliez en deux. Laissez lever de nouveau jusqu'à ce que la pâte ait doublé de grosseur et faites cuire pendant environ 25 minutes dans un four modérément chaud. Les quantités ci-dessus sont suffisantes pour faire à peu près dix rolls.