

# LE LIVRE DE CUISINE "MAGIC"

Publié par  
**STANDARD BRANDS LIMITED**

Fabricants de la

## Poudre à Pâte "Magic"

### BISCUITS

#### Comment Réussir des Biscuits Légers et Tendres

Tamisez la farine une fois avant de la mesurer.  
N'employez que des ingrédients froids.

Tamisez ensemble, deux ou trois fois, farine, Poudre à Pâte "Magic" et sel. Deux c. à thé de poudre à pâte pour chaque tasse de farine.

Une c. à soupe de shortening pour chaque tasse de farine.

La quantité de liquide varie considérablement selon la sorte de farine employée. La farine à pâtisserie (faite de blé d'hiver mou) requiert  $\frac{3}{4}$  de tasse de liquide pour 2 tasses de farine, tandis que la farine à pain (faite de blé du printemps), requiert 1 tasse ou plus de liquide pour 2 tasses de farine, pour faire une pâte molle.

#### Biscuits à Thé

Recette principale:

2 tasses farine  
4 c. à thé  
Poudre à Pâte "Magic"  $\frac{3}{4}$  tasse  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé sel

1 c. à soupe beurre  
1 c. à soupe graisse  
 $\frac{3}{4}$  tasse lait froid, ou  
moitié lait, moitié eau

Tamisez farine, poudre à pâte et sel. Incorporez le shortening refroidi. Ajoutez ensuite le liquide refroidi pour faire une pâte molle. Mettez sur une planche enfarinée et ne maniez pas plus que nécessaire. Tapez et roulez légèrement la pâte. Découpez avec un moule à biscuits enfariné. Cuisez à four chaud, 450° F., de 12 à 15 minutes, sur une tôle beurrée.

Variations:

#### Biscuits au Fromage—1

Roulez la pâte à biscuits et saupoudrez généreusement de fromage râpé. Roulez comme pour un gâteau roulé à la gelée et coupez en tranches d'un pouce. Badigeonnez de lait et cuisez à four chaud, 400° F.

#### Biscuits au Fromage—2

Suivez la recette principale, ajoutant aux ingrédients secs  $\frac{1}{2}$  tasse de fromage râpé. Procédez ensuite comme pour les biscuits à thé.

#### Biscuits aux Pommes de Terre

$1\frac{1}{2}$  tasse farine  
4 c. à thé  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé sel  
3 c. à soupe shortening

1 tasse pommes de terre passées au tamis  
 $\frac{1}{2}$  tasse lait (plus ou moins), assez pour faire une pâte molle

Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel. Incorporez le shortening et mélangez légèrement les pommes de terre froides passées au tamis. Ajoutez le liquide froid. Renversez sur planche enfarinée; roulez ou tapotez légèrement et découpez. Faites cuire à four chaud dans une lèche-frite beurrée.

#### Biscuits à la Cannelle

Procédez comme pour les biscuits au fromage No. 1, recouvrant toutefois la pâte de beurre défaits en crème et la saupoudrant d'une bonne quantité de sucre mélangé de cannelle.

Proportions:

2 c. à soupe sucre  
1 c. à thé cannelle

#### Biscuits au Citron

Faites des biscuits à thé, comme ci-dessus. Pressez un demi-citron dans un petit bol, puis prenez des carrés de sucre, imprégnez-les de jus de citron, et enfoncez ensuite un carré sur le dessus de chaque biscuit avant de les mettre au four.

#### Biscuits Graham

Utilisez 1 tasse de farine graham et 1 tasse de farine blanche. Ajoutez 2 c. à soupe de cassonade brune à la recette principale.

#### Biscuits Dorés

2 tasses farine  
4 c. à thé  
Poudre à Pâte "Magic" 1 tasse  
1 c. à soupe sucre fin

$\frac{1}{2}$  c. à thé sel  
2 c. à soupe shortening  
lait

Mélangez comme pour les biscuits à thé.

Mettez une c. à soupe ou deux de sirop d'orange dans de petits moules à muffins, puis remplissez-les de pâte à biscuits. Après cuisson, versez sur chacun une c. à thé de sirop d'orange.

#### Sirop d'orange

$\frac{1}{2}$  tasse sucre  
4 c. à soupe d'eau  
1 c. à soupe beurre

Ecorce râpée de 1 orange  
1 c. à thé jus de citron

Faites bouillir ensemble durant 3 minutes.

#### Brioche aux Fruits

Procédez comme pour les biscuits à thé, ajoutant en plus  $\frac{1}{4}$  de tasse de sucre et  $\frac{1}{2}$  tasse de dattes hachées.

#### Biscuits à l'Orange—1

Procédez comme pour les biscuits au citron, employant du jus d'orange au lieu de jus de citron.

#### Biscuits à l'Orange—2

Procédez comme pour les biscuits à la cannelle, mais étendez du beurre doux défaits en crème sur la pâte roulée, et saupoudrez généreusement d'écorce d'orange râpée et de sucre (parties égales de sucre et d'écorce d'orange), ayant soin de ne pas râper le blanc de l'écorce, pour éviter que les biscuits prennent un goût amer.

#### Biscuits Minute

Ajoutez assez de lait à la recette principale pour faire une pâte épaisse. Versez à la cuiller sur une tôle beurrée. Cuisez à four chaud.

#### Biscuits aux Fruits

A la recette des biscuits minute, ajoutez une tasse de raisins. Versez à la cuiller sur tôle à cuire.