

LEVURE "ROYAL"

d'une couronne, et coupez presque d'un travers à l'autre avec des ciseaux, à un pouce d'intervalle. Mettez sur une tôle graissée et laissez lever jusqu'à ce que le tout ait doublé de grosseur. Faites cuire lentement dans un four modérément chaud. Placez un vase d'eau chaude sur la plaque inférieure du four.

Gâteaux pour le Thé.

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

Versez le lait bouillant sur le sucre, le sel et le beurre. Lorsque c'est tiède mettez-y deux tasses de farine et la levure dissoute, et laissez reposer toute la nuit. Le matin, ajoutez deux œufs bien battus et suffisamment de farine pour pouvoir pétrir. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de grosseur, puis faites de longs rolls étroits et mettez-les ensemble dans une lèchefrite à pain, bien graissée, en passant un peu de beurre fondu, avec un pinceau, entre les rolls. Laissez lever le tout jusqu'à ce que la grosseur en soit doublée, puis faites cuire pendant 25 minutes dans un four bien chaud.