

**GATEAU au CAMEL**

1 cuillerée de beurre, 1 tasse de sucre, 3 oeufs,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait,  $1\frac{1}{2}$  tasse de farine, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique.

**REPLISSAGE**

2 tasses de cassonnade,  $\frac{2}{3}$  tasse de lait, faire bouillir 13 minutes, ajouter du beurre de la grosseur d'un petit d'un oeuf, 1 cuillerée à thé de vanille. Laisser cuire, puis brasser jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour être étendu.

**GATEAU de MARIEE.**

Réduire en crème très légère, 1 livre beurre. Ajouter graduellement une livre de sucre et battre vivement. Séparer les jaunes et les blancs de 12 oeufs. (Si l'on peut avoir deux aides, le travail se fera plus rapidement.) L'une battra les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient épais et couleur citron, tandis que l'autre battra les blancs en écume. On pourrait bien continuer en même temps à crémér simultanément le beurre et le sucre. Ajouter à 1 livre de farine, réserver le  $\frac{1}{3}$  d'une tasse pour ceci les jaunes d'oeufs, puis les blancs. Ajouter saupoudrer les fruits. Maintenant, mettre 2 cuillerées à thé de cannelle, 3-4 cuillerées à thé de chacune des épices suivantes; muscade, piment et macis,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de clou,  $\frac{1}{4}$  tasse cognac et 2 cuillerées de jus de citron, 3 livres de raisins sans noyaux et coupés en deux, 1 livre raisin de Corinthe, 1 livre citron et 1 livre de figes hachés fin. Saupoudrer de farine les raisins, les figes et les raisins de Corinthe et ajouter au mélange. Beurrer et saupoudrer de farine un grand plat rond. Y mettre une couche du mélange. Saupoudrer de farine le citron et en recouvrir soigneusement la pâte. Ajouter le reste du mélange et en dernier lieu le reste du citron. Couvrir avec un papier beurré attaché au rebord du plat. Cuire à la vapeur pendant 3 heures puis au four à petit feu pendant  $1\frac{1}{2}$  heures. Ce gâteau doit être fait un mois ou six semaines d'avance. Le conserver dans une jarre ou un pot en grès fermé hermétiquement.

**GATEAU de MARIEE BLANC**

1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 1 tasse de lait, 3 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique, les blancs de 8 oeufs, 1 livre de citron tranché mince, 1 livre d'amandes blanches et hachées, 1 noix de coco, grosseur moyenne, râpée, 1 verre à vin de vin blanc.