

LEVURE "ROYAL"

Sweet Rolls

(Petits pains sucrés).

- 1 Pain de Levure "Royal."
- 1 chopine de lait.
- 2 cuillerées à soupe de beurre.
- 2 cuillerées à soupe de graisse.
- 6 cuillerées à soupe de sucre.
- 4 jaunes d'œufs.
- 1 cuillerée à thé de sel.
- 1 cuillerée à thé de cannelle.
- Environ 8 tasses de farine à pain.

Dans la soirée, faites dissoudre la levure dans un quart de tasse d'eau tiède. Faites bouillir le lait, ajoutez la graisse, deux cuillerées à soupe de sucre, et le sel, est lorsque le tout est tiède ajoutez la levure et trois tasses de farine et battez. Laissez lever toute la nuit et, le matin, mélangez ensemble les jaunes d'œufs, le reste du sucre et la cannelle, et battez-les ensuite avec la pâte. Ajoutez alors de la farine pour faire une pâte ferme—à peu près cinq tasses. Pétrissez comme il faut, laissez lever jusqu'à ce que la quantité ait doublé de grosseur, formez ensuite en petits Parker House rolls, Swedish rolls, finger rolls, ou en rouleaux "feuille-de-trèfle," laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit légère et faites cuire pendant vingt-cinq minutes environ dans un four modérément chaud.