

Recettes qui firent la renommée des plus grandes autorités culinaires du Canada . . .

Gâteau Délicat

par Mme Jeanne McKenzie, de Toronto, qui gagna le premier prix à l'Exposition Nationale de 1931, avec cette recette et celle qui suit

¾ tasse beurre	½ tasse lait
2 tasses sucre à fruits	6 blancs d'oeufs
3 tasses farine	1 c. à thé essence
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	d'amandes

Défaites le beurre en crème et ajoutez le sucre. Tamisez plusieurs fois ensemble farine et poudre à pâte. Ajoutez farine et lait alternativement avec beurre et sucre. Ajoutez ensuite les blancs d'oeufs battus ferme. Ajoutez finalement l'essence d'amandes.

Gâteau Doré

½ tasse beurre	4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 tasse sucre à fruits	½ tasse lait
8 jaunes d'oeufs	1 c. à thé essence
1 ¾ tasse farine	d'orange

Défaites beurre en crème et ajoutez le sucre. Battez les jaunes d'oeufs à consistance légère, puis ajoutez-les au beurre et sucre. Tamisez plusieurs fois ensemble farine et poudre à pâte. Ajoutez farine et lait alternativement au mélange de beurre, sucre et oeufs. Ajoutez l'essence d'orange. Pour les deux gâteaux ci-dessus, mettez la moitié de la pâte dans de petits moules de fantaisie et cuisez environ 20 minutes à four modéré, à 375° F. Versez l'autre moitié de la pâte dans des moules à gâteau étagé, cuisez de 35 à 40 minutes à four modéré, à 375° F. Après refroidissement, découpez avec moule à galettes. Décorez de glaçage, amandes hachées, écorce d'orange confite, cachous, cerises au marasquin, etc.

Gâteau Étagé aux Noix

par Miss Ethel Chapman, rédactrice de la section ménagère de la revue "The Ontario Farmer"

½ tasse beurre	2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 tasse sucre	¼ c. à thé sel
2 oeufs	½ tasse lait
1 ¾ tasse farine	¾ c. à thé vanille

Défaites beurre en crème, ajoutez sucre graduellement et battez bien. Battez les jaunes d'oeufs épais et ajoutez-les. Tamisez plusieurs fois ensemble les ingrédients secs et ajoutez-les alternativement avec le lait. Ajoutez l'essence. Incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Ceci donne 2 étages assez épais en moules de 7" ou trois plutôt minces. Cuisez de 20 à 25 minutes à four modéré, à 375° F. Après refroidissement, mettez les uns sur les autres, couvrez dessus et côtés de garniture et glaçage. Décorez de demi-noix de Grenoble.

Garniture et glaçage

Faites bouillir 2 tasses de sucre granulé et 1 tasse d'eau sans brasser à 238° F. ou jusqu'à ce que le sirop forme boule molle dans l'eau froide. Versez lentement sur 2 blancs d'oeufs battus ferme, puis battez jusqu'à épaississement; ajoutez 1 c. à thé d'essence et ½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic". Laissez reposer durant quelques minutes avant d'étendre sur le gâteau.

Gâteau aux Pruneaux

par Miss S. McFarlane, diététiste de l'Hôpital St. Michael's, de Toronto

½ tasse shortening	½ c. à thé sel
1 tasse sucre	1 c. à thé cannelle
3 oeufs	1 c. à thé muscade
2 ¼ tasses farine	1 c. à thé épices mélangées
1 c. à thé Soda à Pâte "Magic"	1 tasse lait sur
1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	1 tasse pruneaux confits (dénoyautés et hachés)

Défaites le shortening en crème et ajoutez graduellement le sucre. Ajoutez les oeufs bien battus. Tamisez la farine une fois avant de mesurer. Tamisez ensemble farine, soda, poudre à pâte, sel et épices mélangées, puis ajoutez alternativement avec le lait sur. Ajoutez les pruneaux. Versez dans un moule carré de 8" graissé et enfariné. Cuisez de 30 à 40 minutes à four modéré, à 375° F.

"Shortcake" à l'Orange

par Miss Helen G. Campbell, directrice de "Chatelaine Institute"

½ c. à thé sel	Environ ¾ tasse lait
2 c. à soupe sucre	4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
2 tasses farine	
3 c. à soupe shortening	

Tamisez les ingrédients secs; incorporez le shortening jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé; ajoutez le lait de manière à faire une pâte molle. Renversez la pâte sur planche enfarinée et formez un gâteau rond d'environ 1" d'épaisseur. Cuisez dans un moule à gâteau étagé légèrement graissé ou sur une tôle, de 20 à 25 minutes, à four chaud, à 475° F. Séparez en deux et beurrez pendant que le gâteau est encore chaud. Mettez des sections d'orange sans pépins entre les deux couches et sur le dessus. Saupoudrez le dessus de sucre en poudre et servez avec crème fouettée ou sauce à l'orange.

Petits Gâteaux au Chocolat

par Miss Lillian Loughton, diététiste et cuisinière experte du "Canadian Magazine"

½ tasse shortening	¼ c. à thé sel
1 tasse sucre	¼ c. à thé Soda à Pâte "Magic"
2 oeufs	¾ tasse lait
2 tasses farine	1 c. à thé vanille
2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	2 ½ carrés chocolat non sucré

Défaites shortening en crème et ajoutez lentement le sucre; ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus. Tamisez ensemble les ingrédients secs et ajoutez alternativement avec le lait. Ajoutez vanille et chocolat fondu, puis incorporez les blancs d'oeufs battus ferme. Cuisez environ 25 minutes dans de petits moules à muffins graissés, à four modéré, à 375° F.

Glaçage au chocolat

Faites chauffer au bain-marie ½ c. à soupe de beurre, 3 c. à soupe de lait et 3 onces de chocolat non sucré; ajoutez lentement 3 ½ tasses de sucre de confiserie, en battant sans interruption; ajoutez 1 c. à thé vanille et battez jusqu'à consistance crémeuse. Si nécessaire, ajoutez plus de lait. Étendez-en couche épaisse sur le dessus et les côtés des petits gâteaux.