

**Noix Poivrées**

2 oeufs  $\frac{1}{2}$  c. à thé Soda à Pâte "Magic"  
 2 tasses cassonade 1 c. à thé clous de girofle (moulus)  
 2 tasses farine  $\frac{1}{2}$  c. à thé poivre noir  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé Poudre à Pâte "Magic"  
 2 c. à thé cannelle 2 tasses raisins épépinés  
 $\frac{1}{4}$  c. à thé sel 1 tasse noix hachées  
 $\frac{1}{2}$  tasse citron tranché

Battez ensemble les oeufs et le sucre dans un bol tenu dans l'eau chaude, et cela jusqu'à consistance de crème fouettée, en veillant à ce que le mélange ne soit pas plus que tiède. Ajoutez la farine tamisée avec les autres ingrédients secs. Incorporez en brassant les fruits et les noix. Pétrissez bien. Versez à la petite cuiller sur une tôle beurrée et cuisez 8 minutes à four chauffé à 350° F.

**Ermîtes "Magic"**

$\frac{3}{4}$  tasse beurre  $\frac{1}{2}$  c. à thé muscade  
 $1\frac{1}{2}$  tasse cassonade 1 c. à thé cannelle  
 2 oeufs 2 tasses farine  
 1 tasse raisins hachés  $\frac{1}{2}$  c. à thé Poudre à Pâte "Magic"  
 1 tasse noix Grenoble hachées  $\frac{1}{2}$  c. à thé Soda à Pâte "Magic"  
 1 tasse dattes hachées 2 c. à soupe lait ou eau  
 1 c. à thé vanille

Mélangez et tamisez ensemble tous les ingrédients secs. Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre, les oeufs bien battus et la vanille. Puis ajoutez un tiers du mélange de farine, fruits et noix. Ajoutez de nouveau et tour à tour ce qui reste de farine et de liquide. Mélangez comme il faut. Versez à la cuiller sur un moule graissé peu profond et cuisez, de 15 à 20 minutes, à four modéré.

**Ermîtes Economiques**

1 tasse beurre 1 c. à thé chaque toute-épice, cannelle et muscade  
 $1\frac{1}{2}$  tasse sucre 3 tasses farine  
 1 oeuf 2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"  
 1 tasse raisins épépinés et hachés  $\frac{1}{4}$  c. à thé sel

Défaites en crème beurre et sucre, ajoutez raisins et épices avec une cuiller en bois, ajoutez l'oeuf bien battu, puis la farine et la poudre à pâte tamisées ensemble. Laissez tomber à la cuiller dans un moule graissé peu profond et cuisez à four modéré de 10 à 15 minutes.

**Biscuits Secs au Gingembre**

1 tasse mélasse 1 oeuf  
 1 tasse beurre ou saindoux 1 c. à thé Soda à Pâte "Magic"  
 1 tasse sucre  $\frac{1}{4}$  tasse eau chaude  
 1 c. à thé gingembre  $\frac{1}{4}$  c. à thé sel  
 $5\frac{1}{2}$  tasses farine

Mettez la mélasse et le gingembre dans un bol; ajoutez le sucre et le shortening fondu, puis l'oeuf et l'eau chaude; tamisez farine, soda et sel et travaillez ce mélange avec les autres ingrédients. Roulez la pâte aussi tendre que possible. Cuisez 15 minutes environ sur une tôle bien graissée.

**Petits Gâteaux "Plain Rock"**

6 c. à soupe shortening 3 c. à soupe lait  
 $\frac{1}{2}$  tasse cassonade  $\frac{1}{2}$  tasse dattes hachées  
 1 oeuf  $\frac{1}{4}$  tasse noix Grenoble hachées  
 $1\frac{1}{2}$  tasse farine Vanille  
 $2$  c. à thé Poudre à Pâte "Magic"

Défaites le beurre en crème avec le sucre; ajoutez l'oeuf entier que vous battez vivement; ajoutez dattes, noix et vanille; mélangez bien, puis ajoutez farine et poudre à pâte tamisées ensemble. Ajoutez le lait petit à petit afin que le mélange soit ferme et que les biscuits gardent ainsi leur forme. Versez à la cuiller à thé sur un moule graissé et cuisez 15 minutes à four modéré.

**Petits Biscuits Bruns**

$\frac{3}{4}$  tasse cassonade  $\frac{1}{2}$  tasse farine  
 $\frac{1}{4}$  tasse beurre fondu  $\frac{1}{2}$  c. à thé Poudre à Pâte "Magic"  
 1 oeuf 1 tasse noix Grenoble hachées  
 2 carrés chocolat fondu  $\frac{1}{2}$  tasse noix Grenoble hachées  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé vanille

Mélangez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Etendez ce mélange également sur un moule graissé peu profond et cuisez à four lent. Retirez du moule et coupez en lisières pendant que c'est chaud.

**Barres aux Noix et aux Dattes**

3 c. à soupe beurre  $\frac{1}{2}$  c. à thé vanille  
 1 tasse sucre de fruits 1 tasse farine  
 3 oeufs 1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"  
 1 tasse noix Grenoble hachées  $\frac{1}{4}$  c. à thé sel  
 1 liv. dattes hachées

Défaites le beurre en crème avec le sucre, ajoutez un à un les jaunes d'oeufs, en battant bien entre chacun; ajoutez les noix et les dattes hachées, puis la farine, le sel et la poudre à pâte préalablement tamisés ensemble, une fois. Incorporez-y enfin les blancs d'oeufs battus ferme et la vanille. Cuisez dans un moule graissé peu profond. Coupez en barres et roulez dans le sucre de fruits.

**Doigts à la Chinoise**

$\frac{3}{4}$  tasse farine 1 tasse noix Grenoble hachées  
 1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"  
 $\frac{1}{4}$  c. à thé sel 1 tasse dattes hachées  
 1 tasse sucre 2 oeufs

Tamisez ensemble les ingrédients secs, ajoutez sucre, noix et dattes. Mélangez bien et ajoutez pour lier les oeufs bien battus. Etendez sur un moule peu profond bien graissé. Cuisez à four lent, 325° F. Une fois cuit, coupez en doigts et roulez dans du sucre fin granulé. Certaines ménagères roulent ces doigts dans du sucre de confiserie.

**Petits Gâteaux à Fromage**

3 c. à soupe beurre 4 c. à soupe riz moulu  
 3 c. à soupe sucre de fruits 1 oeuf  
 Quelques gouttes d'essence d'amandes

Défaites bien ensemble le beurre et le sucre; ajoutez les oeufs bien battus et l'essence, puis mélangez-y le riz.

Recouvrez quelques très petits moules à pâté (environ 2 $\frac{1}{2}$ " de diamètre) d'une bonne pâte brisée ou feuilletée; mettez-y une cuillerée du mélange et cuisez à four plutôt chaud.

**Petits Gâteaux Espagnols**

$\frac{2}{3}$  tasse beurre 4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"  
 2 tasses sucre en poudre  $\frac{1}{4}$  c. à thé sel  
 4 oeufs  $\frac{1}{4}$  c. à thé macis moulu  
 $3\frac{1}{2}$  tasses farine 1 tasse lait

Défaites le beurre en crème en y ajoutant peu à peu le sucre et battez jusqu'à consistance meuleuse. Ajoutez les oeufs un à un, tout en battant entre chacun. Tamisez une fois la farine, mesurez, ajoutez poudre à pâte, sel et macis, puis ajoutez au premier mélange alternativement avec le lait. Remplissez à moitié de petits moules à gâteaux cannelés ou unis. Cuisez à 350° F. Renversez et une fois refroidis posez dessus un mince glaçage blanc décoré d'une cerise, d'une demi-noix Grenoble ou d'une amande blanchie. Une fois les gâteaux refroidis, on peut enlever une tranche du haut, vider un peu le centre qu'on remplira de crème fouettée sucrée et relevée d'une essence, ou de crème cossetarde. Vous remettez ensuite le dessus et glacez tel qu'indiqué.