

DE NUESTRA COCINA:

¿UNA TAZA DE TE, QUERIDO?

Para los que no podemos acudir por hoy al gran té del Hotel Empress, hay el consuelo de disfrutar en casa de algo parecido en la compañía de algunas personas que queramos impresionar muy favorablemente. Les ofrecemos unas recetas canadienses que serán perfectas para el evento.

¿Le gusta tomar el té con un pan sabroso? Pruebe el Pan de Limón Paradisiaco. Aunque no crecen limones en Canadá, se aprecian mucho para la cocina, como en esta receta popular.

Ponga previamente a calentar su horno a 350 °F (180 °C)

Engrase un molde para pan como de 22 x 12 cm.

Cierna usted:	Incorpore suavemente:
1/2 tazas de harina	1/2 taza de mantequilla previamente acremada.
1/4 de cucharadita de sal	1 taza de azúcar granulada
1 cucharadita de polvo de hornear (royal)	2 huevos.

Bata todo esto hasta que esté ligero y añada los ingredientes secos alternativamente con 1/2 taza de leche, mezclando suavemente después de cada incorporación.

Añada cuidadosamente a esta pasta: 2 cucharadas de cáscara de limón rallada, 1/2 taza de nueces picadas.

Vacíe todo esto en el molde previamente preparado y hornéelo durante 55 a 60 minutos o hasta que el pastel no se suma al tacto.

Enfríe el pastel por espacio de 5 minutos y combine lo siguiente para colocarlo encima:

2 cucharadas de azúcar granulada.

2 cucharadas de jugo de limón.

Cuando esté bien frío el pastel, retírelo del molde. Puede servirse como pastel o untado con mantequilla como pan dulce.

¿O prefiere los panecillos calentitos? Durante la visita de la Reina Isabel a Canadá en octubre de 1957, se prepararon estos panecillos para su té de las 5 de la tarde.

Caliente el horno a 375 °F (190 °C)

Engrase generosamente 16 moldes para "muffins" de tamaño mediano.

Cierna y mezcle:

1 2/3 tazas de harina.

2 1/2 cucharaditas de polvo de hornear (royal)

1/2 cucharadita de sal.

Acreme 5/8 de taza de mantequilla. (Esto equivale a 1/2 taza más 2 cucharadas).

Gradualmente vaya incorporando:

1/2 taza de azúcar granulada.

2 huevos.

Bata esto hasta que la mezcla esté ligera, añadiendo los ingredientes secos alternativamente con 1 1/4 tazas de leche. Haga 3 incorporaciones secas y dos líquidas, mezclando ligeramente después de cada una.

Agregue revolviendo:

3/4 de taza de germen de trigo y una taza de pasas cortadas a la mitad.

Vacíe esta pasta hasta las 2/3 partes de su capacidad en cada uno de los moldes y hornee durante 15 a 20 minutos o hasta que empiecen a dorar. Sáquelos de los moldes y sívalos calientes o fríos. Rinden 16 porciones.



Para su próximo cumpleaños, ¿qué podría haber más elegante que un abrigo de visón? Esta lujosa creación con su cuello tan favorecedor al rostro ha sido confeccionada en un delicado tono pastel por "Canada Majestic Mink".