

Gâteau aux Noix Grenoble

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| ½ tasse beurre | 1 tasse noix Grenoble |
| 1½ tasse sucre fin | hachées fin |
| ¾ tasse lait | 1 c. à thé vanille |
| 2 tasses farine | 4 blancs d'œufs |
| 1 c. à thé | ½ c. à thé sel |

Poudre à Pâte "Magic"

Défaites beurre et sucre en crème jusqu'à consistance très légère. Ajoutez les noix hachées, la vanille puis le lait, très lentement. Tamisez ensemble farine, poudre à pâte et sel, et ajoutez au mélange. Battez le tout à consistance très légère. Incorporez ensuite les blancs d'œufs battus ferme. Cuisez à four modéré durant 1 heure.

Couvrez le dessus et les côtés de Glaçage à la crème au beurre, et parsemez le gâteau de noix Grenoble hachées et roulées.

Gâteau à Trois Fruits

- | | |
|---------------------------|---|
| ½ tasse beurre | 2 c. à soupe écorce d'orange râpée (partie jaune seulement) |
| 1 tasse sucre granulé fin | 4 c. à soupe zeste d'orange |
| 2 œufs | 1 tasse raisins sans pépins passés au hachoir |
| 2 tasses farine | ½ tasse lait |
| ¼ c. à thé sel | ½ c. à thé vanille |
| 3 c. à thé | |
- Poudre à Pâte "Magic"**
4 c. à soupe bananes écrasées

Défaites bien le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre; ajoutez les œufs battus et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit devenu très léger. Tamisez la farine une fois, mesurez, ajoutez poudre à pâte et sel; tamisez 2 fois ensemble. Ajoutez ¼ des ingrédients secs au mélange de beurre, puis les fruits et le reste des ingrédients secs et le lait alternativement. Ajoutez la vanille. Versez dans des moules à gâteau étagé ou carrés, graissés et enfarinés. Cuisez à four modéré, à 350° F., durant 25 à 30 minutes.

Givre facile

- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| 3 c. à soupe beurre | 2 tasses sucre à glaçage tamisé |
| 3 c. à soupe lait | 1 c. à thé vanille |

Défaites beurre en crème jusqu'à consistance légère et mousseuse; ajoutez alternativement le sucre à glaçage et le lait, battant bien jusqu'à ce que le glaçage soit d'une bonne consistance pour étendre. Ajoutez la vanille.

Des amandes blanchies, hachées puis brunies au fourneau peuvent être parsemées sur le glaçage si désiré.

Gâteau aux Fruits et Bonbons (Gum Drops)

- | | |
|--------------------------------|---|
| 3 tasses farine à pâtisserie | 2 œufs |
| 1 c. à thé Soda à Pâte "Magic" | 3 tasses raisins sans pépins |
| 1 c. à thé sel | 1 tasse sauce aux pommes non-sucrées |
| 1 c. à thé cannelle | 1 tasse noix hachées |
| 1 c. à thé muscade | 1½ tasses boules de gommes colorées (colored gum drops) |
| ½ c. à thé clous de girofle | |
| 1 tasse beurre | |
| 1 tasse sucre blanc à fruits | |

N'employez pas les boules de gomme noires. Coupez le reste des boules en petits morceaux. Lavez bien les raisins et séchez-les dans le four modérément chaud.

Défaites le beurre en crème. Ajoutez le sucre, les œufs non-battus et la sauce aux pommes, battant bien après chaque addition.

Ajoutez les ingrédients secs tamisés alternativement avec les raisins, noix et boules coupées. Mettez dans un moule de grandeur moyenne, doublé de papier bien graissé. Cuisez 2½ à 3 heures à 275° F.

Le goût du gâteau sera amélioré si mis de côté une semaine.

GARNITURES DE TARTES
(Voir la page 19 pour pâtes.)**GLAÇAGES ET GIVRES****Glaçage à la Crème au Beurre****Recette principale**

- | | |
|------------------------------|---------|
| 4 c. à soupe beurre | Crème |
| 1½ tasse sucre de confiserie | Essence |

Défaites le beurre en crème et ajoutez graduellement le sucre; battez jusqu'à consistance légère et mousseuse. Si nécessaire, ajoutez un peu de crème jusqu'à consistance désirée pour mettre entre les rangs et sur le gâteau. Ajoutez 1 c. à thé de vanille.

Glaçage de Crème au Beurre et au Chocolat

Ajoutez aux ingrédients de la recette principale 2 carrés de chocolat non sucré et fondu. On peut aussi ajouter des noix au choix.

Glaçage de Crème au Beurre à l'Orange

Ajoutez aux ingrédients de la recette principale l'écorce râpée, la pulpe et le jus de la moitié d'une orange et ½ c. à soupe de jus de citron. Si le glaçage est trop clair, ajoutez un peu de sucre de confiserie et battez bien.

Glaçage de Crème au Beurre au Café

Employez du café infusé comme essence (de préférence du Café "Chase & Sanborn" pour meilleure saveur).

Parsemez le dessus d'amandes mondées et pilées, puis brunies au four. Ce glaçage est délicieux.

Glaçage de Crème au Beurre aux Fruits

Ajoutez aux ingrédients de la recette principale un peu de jus de fraises et quelques gouttes de colorant végétal. Saupoudrez le dessus de coco râpé fin.

Garniture de Moka Français

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 4 jaunes d'œufs | ½ tasse sucre |
| ½ tasse beurre | 1 c. à soupe farine |
| 4 c. à soupe café fort | |

Défaites le beurre en crème et incorporez la farine en battant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajoutez ½ du mélange aux jaunes d'œufs bien battus et cuisez au bain-marie ou dans une casserole entourée d'eau bouillante jusqu'à épaississement. Il faut brasser continuellement. Ajoutez un autre tiers du mélange de beurre et cuisez de nouveau jusqu'à épaississement. Ajoutez le reste du beurre, avec sucre et café et faites-le épaissir une dernière fois. Une pincée de sel améliorera la saveur.

Givre Bouilli

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1½ tasse sucre granulé | 1 c. à thé essence |
| ½ tasse eau | ½ c. à thé |
| 2 blancs d'œufs | Poudre à Pâte "Magic" |

Faites bouillir l'eau et le sucre sans brasser, à 238° F., ou jusqu'à ce que le sirop fasse des fils; versez lentement sur les blancs d'œufs battus ferme et battez jusqu'à épaississement. Ajoutez l'essence et la poudre à pâte. Laissez reposer quelques minutes avant d'étendre.

Givre au Fudge

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 2 tasses sucre | ½ tasse lait |
| 2 c. à soupe sirop de maïs | ½ c. à thé |
| 3 carrés chocolat non sucré | Poudre à Pâte "Magic" |
| | 2 c. à soupe beurre |
| | 1 c. à thé essence vanille |

Cuisez sucre, sirop de maïs, chocolat et lait à 232° F., ou jusqu'à ce que le sirop forme boule molle dans l'eau froide. Remuez de temps à autre pour éviter de brûler. Retirez du feu et ajoutez poudre à pâte et beurre. Laissez tiédir. Ajoutez l'essence de vanille et battez en crème assez consistante pour pouvoir étendre.