

LEVURE "ROYAL"

Biscottes (Rusks).

- 1 tasse de lait bouillant.
- 1 petite cuillerée à thé de sel.
- 2 cuillerées à thé de sucre.
- 1 pain de Levure "Royal," dissout dans $\frac{1}{2}$ tasse d'eau tiède.
- 2 cuillerées à soupe de graisse fondue ou de beurre.

Mettez le sucre, le sel et la graisse dans le lait bouillant. Laissez refroidir jusqu'à ce que ce soit tiède, puis ajoutez la levure dissoute et assez de farine pour pouvoir pétrir. Laissez reposer, bien couvert, dans un endroit modérément chaud, pendant toute la nuit. Le matin la pâte devrait avoir doublé de grosseur. Pétrissez un peu et divisez en petits "buns" que vous mettez les uns contre les autres dans une léchefrite graissée. Laissez lever jusqu'à ce qu'ils aient doublé de grosseur et faites cuire pendant 20 minutes dans un four modérément chaud.

Si on veut les avoir pour le repas du soir, préparez la pâte de bonne heure le matin, et tenez au chaud et bien couvert jusqu'à ce qu'elle ait doublé de grosseur, puis faites comme il est dit ci-dessus.