

## GALETTES ET PETITS GÂTEAUX

## Pâte à Galettes Préparée d'Avance

1/2 tasse beurre	1/4 c. à thé sel
1/2 tasse cassonade	1 3/4 tasses farine
1/2 tasse sucre	1/2 tasse noix hachées
1 oeuf	1/2 c. à thé vanille
1/2 c. à thé Soda à Pâte "Magic"	

Défaites le beurre en crème avec le sucre et ajoutez l'oeuf battu; battez le tout jusqu'à consistance légère. Tamisez trois fois farine, sel et soda que vous ajouterez avec les noix au premier mélange. Versez dans une boîte que vous mettez toute une nuit dans la glacière ou quelque part au froid. Vous servant d'une planche, tranchez aussi mince que possible sans briser. Cuisez à four chaud.

## Galettes "Magic" à la Crème

2 oeufs	1/2 tasse coco déchiqueté
1 tasse sucre	3 c. à thé
1 tasse crème épaisse	Poudre à Pâte "Magic"
3 tasses farine	1/2 c. à thé sel

Battez les oeufs jusqu'à consistance légère en ajoutant le sucre petit à petit; ajoutez noix de coco, crème et farine, cette dernière préalablement mélangée et tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Laissez refroidir comme il faut dans la glacière puis étendez sur une planche enfarinée et roulez à un demi-pouce d'épaisseur. Saupoudrez de noix de coco et roulez à un quart de pouce d'épaisseur; découpez avec moule à galettes enfariné. Cuisez sur une tôle beurrée, à four modéré.

## Galettes Boston

1 tasse beurre	1 c. à thé cannelle
1 1/2 tasse sucre	1 tasse noix hachées
3 oeufs	1/2 tasse raisins secs
1 c. à thé Soda à Pâte "Magic"	1/2 tasse raisins épépinés et hachés
3/4 tasses farine	
1/2 c. à thé sel	

Défaites le beurre en crème avec le sucre et ajoutez graduellement les oeufs bien battus; ajoutez ensuite la moitié de la farine tamisée avec le soda, le sel et la cannelle; puis mélangez fruits et noix avec le reste de la farine et ajoutez au premier mélange. Versez à la cuiller sur une tôle à cuire bien graissée, à un pouce d'intervalle, et cuisez à four modéré.

## Galettes aux Dattes

3 tasses d'avoine roulée	1 tasse cassonade
2 1/2 tasses farine	1/2 tasse saindoux
3 c. à thé	1/2 tasse beurre
Poudre à Pâte "Magic"	1/2 tasse lait
1/4 c. à thé sel	

Mettez l'avoine roulée dans un bol; tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel que vous ajoutez à l'avoine; ensuite la cassonade. Faites fondre le beurre et le saindoux que vous ajoutez aux ingrédients secs avec le lait. Mélangez le tout, roulez, découpez avec moule à galettes et cuisez à four modéré.

Garnissez avec le mélange suivant: 1 liv. de dattes hachées, 1 tasse de cassonade et 1 tasse d'eau chaude. Cuisez bien et étendez entre les galettes.

## Galettes aux Noix

2 c. à soupe beurre	2 c. à thé
1/2 tasse sucre	Poudre à Pâte "Magic"
1 oeuf	1/4 c. à thé sel
2 c. à soupe lait	1 tasse noix hachées
1 tasse farine	

Défaites le beurre en crème avec le sucre; ajoutez l'oeuf bien battu, suivi de la farine, poudre à pâte et sel, le tout préalablement tamisé ensemble. Incorporez-y les noix hachées en brassant. Versez à la petite cuiller à thé sur des moules beurrés peu profonds et cuisez à four chauffé à 375° F.

## Galettes aux Cacahuètes (à la cuiller)

3 c. à soupe beurre	1 c. à thé
1/2 tasse sucre	Poudre à Pâte "Magic"
1 oeuf	1/2 tasse noix hachées
1 tasse farine	1/2 c. à thé jus de citron
1/4 c. à thé sel	

Défaites bien le beurre avec le sucre, ajoutez le jaune d'oeuf bien battu puis la farine précédemment tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Ajoutez les noix, mélangez puis incorporez au blanc d'oeuf battu et au jus de citron. Versez à la cuiller à thé sur un moule huilé et cuisez à 350° F. Ce mélange est très sec.

## Gâteaux à Fromage

4 c. à soupe beurre	3/4 tasse farine
4 c. à soupe sucre fin	1 c. à thé
1 oeuf	Poudre à Pâte "Magic"
1 citron (écorce râpée)	1/2 c. à thé sel
1 c. à thé jus de citron	

Battez le beurre en crème en y ajoutant le sucre petit à petit; incorporez-y l'oeuf en le battant, ajoutez l'écorce et le jus de citron. Battez bien et ajoutez la farine tamisée avec le sel et la poudre à pâte. Recouvrez de pâte quelques petits moules à pâté. Dans chacun mettez un peu de confiture d'abricots et recouvrez d'une bonne cuillerée du mélange à gâteau ci-dessus. Roulez très mince un peu de pâte, tranchez-la à la finesse d'un lacet de soulier et faites-en une bouclette au-dessus du moule à gâteau. Cuisez à four chauffé à 400° F. environ.

## Gâteaux "Délices 'Magic'"

1/2 tasse beurre	1/2 c. à thé sel
1 1/2 tasse sucre	1 c. à thé cannelle
3/4 tasse lait	2 tasses avoine roulée
2 tasses farine	1 tasse raisins hachés
2 c. à thé	1/2 tasse noix hachées
Poudre à Pâte "Magic"	

Défaites le beurre en crème avec le sucre. Tamisez ensemble, 2 fois, farine, sel, poudre à pâte et cannelle, et mélangez le tout à l'avoine roulée, aux raisins et noix hachés. Ajoutez au mélange de beurre alternativement avec le lait. Versez-en de petites cuillerées à thé dans un moule beurré et cuisez de 15 à 20 minutes.

## Gâteaux à la Reine

1/4 tasse beurre	1/4 c. à thé sel
1/4 tasse sucre	1/4 c. à thé essence de citron
2 oeufs	1/4 tasse raisins secs, lavés et séchés
1 tasse farine	
2 c. à thé	Poudre à Pâte "Magic"

Défaites le beurre en crème; ajoutez sucre, oeufs bien battus et essence de citron, puis la farine mélangée et tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Versez la pâte dans de petits moules beurrés sur lesquels vous répandrez quelques raisins. Cuisez à four modéré pendant 20 minutes.

## Gâteaux aux Amandes

1/2 tasse beurre	2 c. à thé
3/4 tasse sucre	Poudre à Pâte "Magic"
1/3 tasse lait	1 tasse amandes, blanchies et coupées en morceaux
2 oeufs	
1 1/2 tasse farine	

Mélangez les ingrédients dans l'ordre donné et cuisez dans de petits moules à gâteaux individuels.