

PETITS GATEAUX

- 1/2 tasse de beurre,
- 1 tasse de cassonade,
- 3 jaunes d'œufs,
- 1/2 tasse d'eau,
- 1 cuillère à thé de vanille,
- 1/2 tasse de farine,
- 3 cuillères à thé de cacao,
- 1 tasse de Cocoa Perfect,
- 1 cuillère à thé de sel.

Battre le beurre en crème, ajouter les jaunes d'œufs bien battus et l'eau tamisée avec le cacao, la poudre ajouter ensuite la vanille. Faire les gâteaux dans des moules bien beurrés.

COWAN'S

COCOA RECIPES

RECETTES de COCOA

Cowan Company Limited
Toronto.

...aire, poser une
...in mélange du
...jouter le lait;
...uire au bain-
...tes, remuant
...lange épais-
...attus et re-
...cesser de
...r. Ajouter
...n faite de
...tabig de

Le CACAO Perfection de COWAN

C'EST le cacao qui donne satisfaction au marchand et à ses clients.

Il est absolument pur, d'un goût délicieux, et d'une force concentrée. Cela veut dire satisfaction et économie pour le client et de bonnes affaires pour le marchand.

Les ménagères peuvent l'employer d'une centaine de manières. Les marchands qui vendent le Cacao Perfection de Cowan reçoivent gratuitement sur demande, une centaine ou plus d'exemplaires du livre de recettes du Cacao de Cowan pour être distribués à leurs clients.

Le Cacao Perfection de Cowan est fait au Canada et il est du goût du peuple canadien. Ceux qui en achètent une fois, reviennent en acheter encore. La demande continuelle assure des ventes rapides avec une bonne marge de profits sur chaque livre que vous vendez.

THE COWAN COMPANY LIMITED,

Toronto.