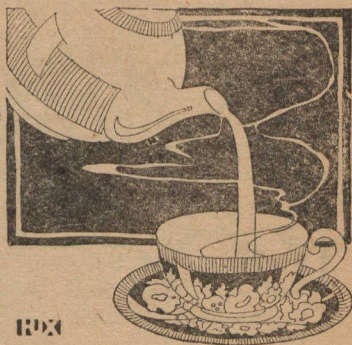


GALETTES EN TASSE POUR LE SOUPER

- $\frac{1}{2}$ tasse de saindoux
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de lait
- 3 blancs d'oeuf
- 1 cuillerée à café de vanille
- $2\frac{1}{4}$ tasses de farine sassée
- 3 cuillerées à café de poudre à pâte

$\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel.

Mélanger le sucre et le saindoux. Sasser plusieurs fois la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter au premier mélange tour à tour avec le lait. Ajouter la vanille et les blancs des oeufs bien battus. Faire cuire dans des moules à galettes en tasse.



Glacer d'une sauce à glacer auquel on ajoute 2 tablettes de chocolat fondu.

GALETTES BOURREES

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ tasse de beurre | à pâte |
| 1 tasse de sucre | 1 cuillerée à café de vanille |
| 1 oeuf battu | 1 cuillerée à café de sel |
| 3 tasses de farine | $\frac{1}{2}$ tasse de lait |
| 3 cuillerées à café de poudre | |

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter l'oeuf et bien remuer avant d'ajouter le lait et la vanille. Ensuite ajouter la farine dans laquelle on a sassé le sel et la poudre à pâte.

POUR REMPLIR LES GALETTES

- | | |
|------------------------------|--|
| $\frac{3}{4}$ tasse de sucre | $1\frac{1}{2}$ cuillerées à soupe de |
| 1 tasse de raisins hachés | farine |
| 1 tasse d'eau bouillante | $\frac{1}{4}$ cuillerée à café de sel. |

Faire cuire ce mélange jusqu'à ce qu'il soit épais.

Rouler les galettes afin qu'elles soient minces et couper par paires. Sur une galette mettre une cuillerée à café de ce mélange. Amollir les bords avec de l'eau froide. Couvrir de l'autre galette et les serrer ensemble.

SI LE COMPOSE VEGETAL LYDIA E. PINKHAM VOUS A SOULAGEE PARLEZ-EN A VOS VOISINES.