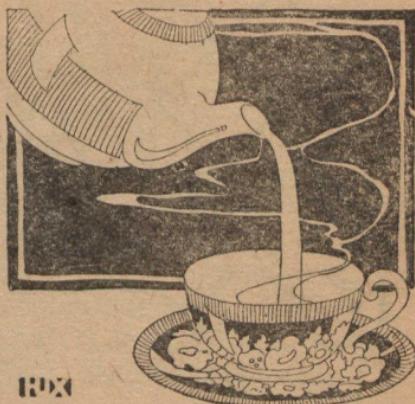


GALETTES EN TASSE POUR LE SOUPER

$\frac{1}{2}$ 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.