

**Gâteau aux Abricots**

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| ½ tasse beurre           | 3 c. à thé            |
| 1 tasse sucre fin        | Poudre à Pâte "Magic" |
| ½ tasse purée d'abricots | ½ tasse lait          |
| 2 tasses farine          | 1 c. à thé essence    |
| ¼ c. à thé sel           | d'amandes             |

Tamisez 3 fois ensemble farine, poudre à pâte et sel. Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre et battez ensemble jusqu'à consistance légère. Ajoutez la purée d'abricots et les jaunes d'œufs battus, puis les ingrédients secs tamisés, alternativement avec le lait. Quand le mélange est devenu lisse et léger, ajoutez l'essence d'amandes et incorporez les blancs d'œufs battus ferme. Versez dans un moule carré graissé mesurant 9½" par 2½" de profondeur. Cuisez à four modéré, à 350° F., environ 25 minutes. Lorsque refroidi, recouvrez côtés et dessus de ce

**Glaçage**

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 2 c. à soupe beurre           | ¼ tasse d'amandes   |
| 4 c. à soupe purée d'abricots | 2 à 3 tasses sucre de confiserie ou suffisamment pour que le mélange garde sa forme |
| 1 c. à thé essence d'amandes  |   |

Défaites le beurre en crème, ajoutez la purée d'abricots, puis le sucre graduellement, mélangeant et battant bien, puis ajoutez l'essence. Blanchissez et déshiquetez les amandes, faites brunir légèrement au fourneau et saupoudrez sur le glaçage. Ce gâteau possède une saveur exceptionnellement agréable.

**Purée d'abricots**

- |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| ½ liv. d'abricots secs | Eau froide               |
| ½ tasse sucre granulé  | 1 c. à thé jus de citron |

Choisissez de petits abricots bien colorés, ceux de la variété "Blenheim," par exemple; lavez-les bien, mettez dans un bol et recouvrez d'eau chaude. Ajoutez encore ½ tasse d'eau après que les fruits sont bien couverts. Couvrez le bol et laissez tremper les abricots toute la nuit et même plus longtemps si possible. Versez ensuite le contenu du bol dans une casserole, ajoutez le sucre et cuisez 30 minutes. Passez au tamis après cuisson et ajoutez le jus de citron. Vous pouvez garder cette purée dans un bocal et l'employer au besoin.

**Tarte à la Crème Boston**

- |                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| 3 œufs          | ¼ tasse lait          |
| 1 tasse sucre   | 2 c. à thé            |
| 1¾ tasse farine | Poudre à Pâte "Magic" |
| ¼ c. à thé sel  |                       |

Battez les œufs à épaississement, ajoutant graduellement le sucre. Tamisez 4 fois ensemble farine, poudre à pâte et sel. Ajoutez légèrement au mélange d'œufs alternativement avec le lait. Cuisez en moules à gâteau étagé à four modéré, à 350° F., durant 15 à 20 minutes. Après refroidissement, garnissez d'une crème fouettée légèrement sucrée.

**Gâteau Marbré**

- |   |  |
|---|--|
| 2 tasses farine                           | 2 c. à soupe mélasse—ou si préféré, 2 carrés chocolat non sucré et fondu peuvent remplacer épices et mélasse |
| 4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"          |  |
| ¼ c. à thé sel                            |  |
| ½ tasse beurre                            | 3 œufs   |
| 1 tasse sucre fin                         | ½ tasse lait   |
| 1 c. à thé cannelle                       | 1 c. à thé vanille   |
| ½ c. à thé chacun muscade et clous moulus |  |

Tamisez une fois la farine, ajoutez la poudre à pâte et le sel. Tamisez 3 fois. Défaites le beurre en crème, ajoutant le sucre; ajoutez les œufs, un à la fois, battant après chaque addition—puis ajoutez farine et lait alternativement. Ajoutez ensuite la vanille. Partagez la pâte en 2 parties: à une partie, ajoutez les épices et la mélasse ou le chocolat fondu. Dans un moule à gâteau en pain bien graissé, mettez ensuite des deux mélanges alternativement, une cuillerée à soupe à la fois. Quand les deux pâtes, claire et foncée, ont été complètement utilisées, passez une fourchette à travers, sur le sens de la longueur. Cuisez à four modéré, à 350° F., environ 50 minutes ou jusqu'à parfaite cuisson. Recouvrez d'un glaçage blanc.

**Gâteau Réception, de Martha Brannigan**

- |                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| ¾ tasse beurre                   | ¼ c. à thé sel      |
| 2 tasses sucre fin               | ¾ tasse lait        |
| 2 tasses farine                  | ½ c. à thé vanille  |
| 1 tasse cornstarch               | 6 blancs d'œufs     |
| ¼ c. à thé Poudre à Pâte "Magic" | Colorant aux fruits |

Défaites le beurre en crème, ajoutant graduellement le sucre, puis battez à consistance légère. Tamisez 3 fois ensemble farine (préalablement tamisée avant d'être mesurée), cornstarch, sel et poudre à pâte; ajoutez au beurre et sucre alternativement avec le lait. Ajoutez la vanille et battez bien. Incorporez en dernier lieu les blancs d'œufs battus ferme. Mettez dans 3 moules à gâteau étagé; ajoutez une goutte de colorant rose au tiers du mélange, pour que l'étage du milieu soit d'un rose tendre. Cuisez à four modéré, à 350° F., pendant 20 minutes. Après refroidissement, garnissez de la façon suivante:

**Garniture**

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| ½ tasse sucre            | 1 tasse noix de coco |
| 1¼ c. à soupe cornstarch | 6 jaunes d'œufs      |
| ¼ c. à thé sel           | ½ c. à thé vanille   |
| ½ tasse lait             |                      |

Mélangez ensemble sucre, cornstarch et sel; ajoutez graduellement le lait, puis noix de coco, les jaunes battus et la vanille. Cuisez au bain-marie, brassant continuellement jusqu'à épaississement, mais sans laisser bouillir le mélange. Pendant qu'il est encore chaud, étendez entre les étages du gâteau.

Recouvrez le dessus et les côtés du gâteau d'un glaçage à la crème et aux fruits.

**Gâteau 1, 2, 3, 4**

- |                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| 1 tasse beurre  | 1 tasse lait          |
| 2 tasses sucre  | 3 c. à thé            |
| 3 tasses farine | Poudre à Pâte "Magic" |
| 4 œufs          |                       |

Défaites le beurre en crème, ajoutant le sucre graduellement; battez les œufs en les incorporant un à un; tamisez ensemble farine et poudre à pâte et ajoutez au premier mélange alternativement avec le lait. Cuisez 1 heure dans un moule à gâteau en pain beurré.

Cette pâte à gâteau se prête à toutes sortes de variations; on peut par exemple y ajouter de l'anis, des groseilles ou des raisins, ou encore de l'écorce de citron ou du chocolat fondu.

**Gâteau d'Argent**

- |                    |                              |
|--------------------|------------------------------|
| ¾ tasse beurre     | 1 tasse lait                 |
| 2 tasses sucre fin | 4 c. à thé                   |
| 6 blancs d'œufs    | Poudre à Pâte "Magic"        |
| 3 tasses farine    | 1 c. à thé essence d'amandes |
| ¼ c. à thé sel     |                              |

Défaites en crème beurre et sucre; tamisez 3 fois ensemble farine, poudre à pâte et sel; ajoutez graduellement au beurre et sucre en crème; ajoutez ensuite le lait, l'essence d'amandes, puis finalement, les blancs d'œufs battus ferme. Battez bien et cuisez à four modéré durant ¾ d'heure.

**Gâteau Acajou**

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| Cuisez ½ tasse de lait avec ½ tasse de cacao jusqu'à épaississement et lisse; mettez de côté à refroidir. |                                  |
| ½ tasse beurre  | 2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic" |
| 1½ tasses sucre   |                                  |
| 3 œufs  | ¾ tasse lait                     |
| 2 tasses farine   | 1 c. à thé essence de vanille    |
| ¾ c. à thé Soda à Pâte "Magic"  |                                  |

Défaites ensemble en crème le beurre et le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs battus. Tamisez ensemble la farine, le soda et la poudre à pâte et ajoutez alternativement avec le lait au premier mélange. Ajoutez le mélange de cacao et l'essence de vanille et mélangez bien. Incorporez les blancs d'œufs battus ferme. Cuisez dans deux moules à gâteau étagé de 9 pouces, bien graissés, à 350° F. 30 minutes. Laissez refroidir et répandez du Givre au fudge entre les étages, sur le dessus et sur les côtés du gâteau.