

BRIOCHES

- 1 tasse farine
- 1 tasse lait
- 1 œuf
- pincée de sel

Mélanger sel et farine. Y verser lentement $\frac{1}{2}$ tasse lait et brasser de manière à former une pâte claire. Ajouter le reste du lait et l'œuf battu à ce mélange. Verser le tout dans des moules très chauds et faire cuire dans un fourneau chaud pendant une demi-heure.

Servir très chaud. Nombre de personnes aiment manger ces brioches avec du beurre ou des confitures.



BISCUITS À LA POUDRE À PÂTE

- 2 tasses farine
- $\frac{1}{2}$ tasse lait ou eau
- 4 cuil. à table poudre à pâte
- 1 c-à-table saindoux
- $\frac{1}{2}$ c-à-thé de sel

Mélanger les ingrédients secs et tamiser. Y pétrir le saindoux. Y brasser le lait. Agiter avec un couteau jusqu'à ce que le mélange soit maniable. Mettre la pâte sur une planche saupoudrée de farine et rouler $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur. Couper avec un coupe-biscuits. Mettre à four chaud pendant 15 minutes.

GÂTEAU ÉPONGE dit GÂTEAU PAUVRE

- 1 œuf
- $\frac{1}{2}$ tasse sucre
- 3 c-à-table d'eau froide
- $\frac{2}{3}$ tasse farine
- 1 c-à-thé poudre à pâte
- 1 c-à-thé jus de citron

Battre le jaune d'œuf, y ajouter le sucre et battre de nouveau. Ajouter ensuite jus de citron et l'eau. Battre en neige le blanc de l'œuf et l'y ajouter. Tamiser la farine et la poudre à pâte et les ajouter sans brasser. Mettre au four dans un plat peu profond.

LE COMPOSÉ VÉGÉTAL LYDIA E. PINKHAM
profite à 98 femmes sur 100.