

Faites bouillir le tout ensemble. Quand il aura refroidi, ajoutez assez de farine pour en faire une pâte assez dure.

GATEAUX A PLUMES.—1 tasse de sucre, 1 cuillerée à soupe de beurre, 1 œuf, $\frac{1}{4}$ tasse de lait doux, 2 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâtisserie. Faites cuire en trois rangs et mettez-les ensemble avec la glace suivante :

GLACE POUR LES GATEAUX A PLUMES.—1 tasse de sucre, 1 tasse d'eau, 1 cuillerée à soupe de *corn starch*, 2 jaunes d'œufs, le jus et l'écorce de deux citrons. Faites cuire tout ensemble jusqu'à ce que cela épaisse. Une fois refroidi, étendez sur les rangs du gâteau.

GATEAUX DE NOIX LONGUES.—1 tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, $\frac{1}{4}$ tasse de lait doux, 2 œufs, 2 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâtisserie, 1 tasse d'amandes de noix longues hachées, $\frac{1}{2}$ tasse de raisin. L'on peut employer d'autres noix si on le préfère.

DOIGTS DE DAME.—1 œuf, 1 tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, $\frac{1}{4}$ de tasse de lait doux, 1 chopine de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâtisserie, 1 cuillerée à thé de vanille. Battez le beurre, le sucre et l'œuf bien clair, ajoutez-y la vanille et le lait et, en dernier lieu, la poudre à pâtisserie et la farine sossées ensemble. Coupez par petites bandes, roulez dans le sucre et faites cuire dans un fourneau bien chaud. Roulez à la main.