

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,  $\frac{1}{2}$  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 qu'ela épaississe. Une fois refroidi, étendez sur les rangs du gâteau.

**GATEAUX DE NOIX LONGUES**.—1 tasse de sucre,  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre,  $\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{2}$  de tasse de lait doux, 1 chôpine 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 sassées ensemble. Coupez par petites bandes, roulez dans le sucre et faites cuire dans un fourneau bien chaud. Roulez à la main.