

LEVURE "ROYAL"

Gâteaux Escargots (Snails).

- 1 chopine de lait bouillant.
- 4 cuillerées à soupe de graisse.
- 1 pain de Levure "Royal," dissout
dans $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau tiède.
- 3 cuillerées à soupe de sucre.
- 1 cuillerée à thé de sel.
- 2 œufs.
- Cannelle.

Versez le lait bouillant sur le sucre, le sel et la graisse. Lorsque c'est redevenu tiède ajoutez la levure dissoute. Mettez ensuite 2 tasses et demie environ de farine et battez le tout fortement avec une cuiller en bois. Laissez reposer cette pâte pendant toute la nuit dans un endroit modérément chaud. Le matin ajoutez-y les œufs qui doivent être bien battus, et ajoutez assez de farine pour pouvoir pétrir. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de grosseur. Pétrissez légèrement puis roulez à une épaisseur d'un demi-pouce. Etendez du beurre dessus et saupoudrez du sucre et de la cannelle, puis faites-en un rouleau comme si vous faisiez un rouleau à la gelée, en ayant soin de le faire aussi serré et aussi ferme que possible. Découpez en rondelles d'un pouce d'épaisseur et mettez-les côte à côte dans une léchefrite bien graissée. Laissez lever jusqu'à ce que chaque rondelle ait doublé de grosseur, puis faites cuire dans un four bien chaud pendant 20 minutes. Il est préférable de mettre un peu de beurre fondu dessus avec un pinceau avant de mettre cuire au four.