

IV. Donner la forme d'un gâteau roulé ; couper en tranche d'un pouce et $\frac{1}{2}$ de longueur.

V. Mettre sur des tôles ou dans une lèchefrite graissée et faire cuire dans un fourneau chaud 15 minutes environ. On fait ces biscuits plus riches en ajoutant des œufs.

3° PETITS FOURS

Aux ingrédients secs employés dans la formule ci-dessus,

I. Ajouter 4 c. à table de sucre.

II. Mélanger et battre. On relève le goût davantage en ajoutant un œuf et en diminuant la quantité de lait de 2 cuillerées à table.

III. Faire cuire dans des moules graissés 25 à 30 minutes.

4° BISCUITS AU FROMAGE

Les biscuits au fromage se préparent comme les biscuits roulés aux fruits, en supprimant les œufs et le sucre. Les essences et les fruits, se remplacent par le $\frac{1}{4}$ d'une tasse de fromage râpé. Faire une abaisse de $\frac{1}{4}$ pouce et couvrir de fromage.

5° GÂTEAU AUX POMMES

Le gâteau aux pommes est un biscuit à la poudre à pâte auquel on a ajouté un œuf.

I. Verser la mixture dans une lèchefrite.

II. Étendre par dessus la pâte des pommes tranchées, ou encore superposer par rang avec la pâte.

III. Saupoudrer la surface de sucre et de petits morceaux de beurre, ou encore badigeonner avec du sirop de maïs.

IV. Mettre le plat dans un fourneau d'abord, puis vers la fin de la cuisson, diminuer la température du fourneau pour être sûr que la pâte et les pommes soient bien cuites.

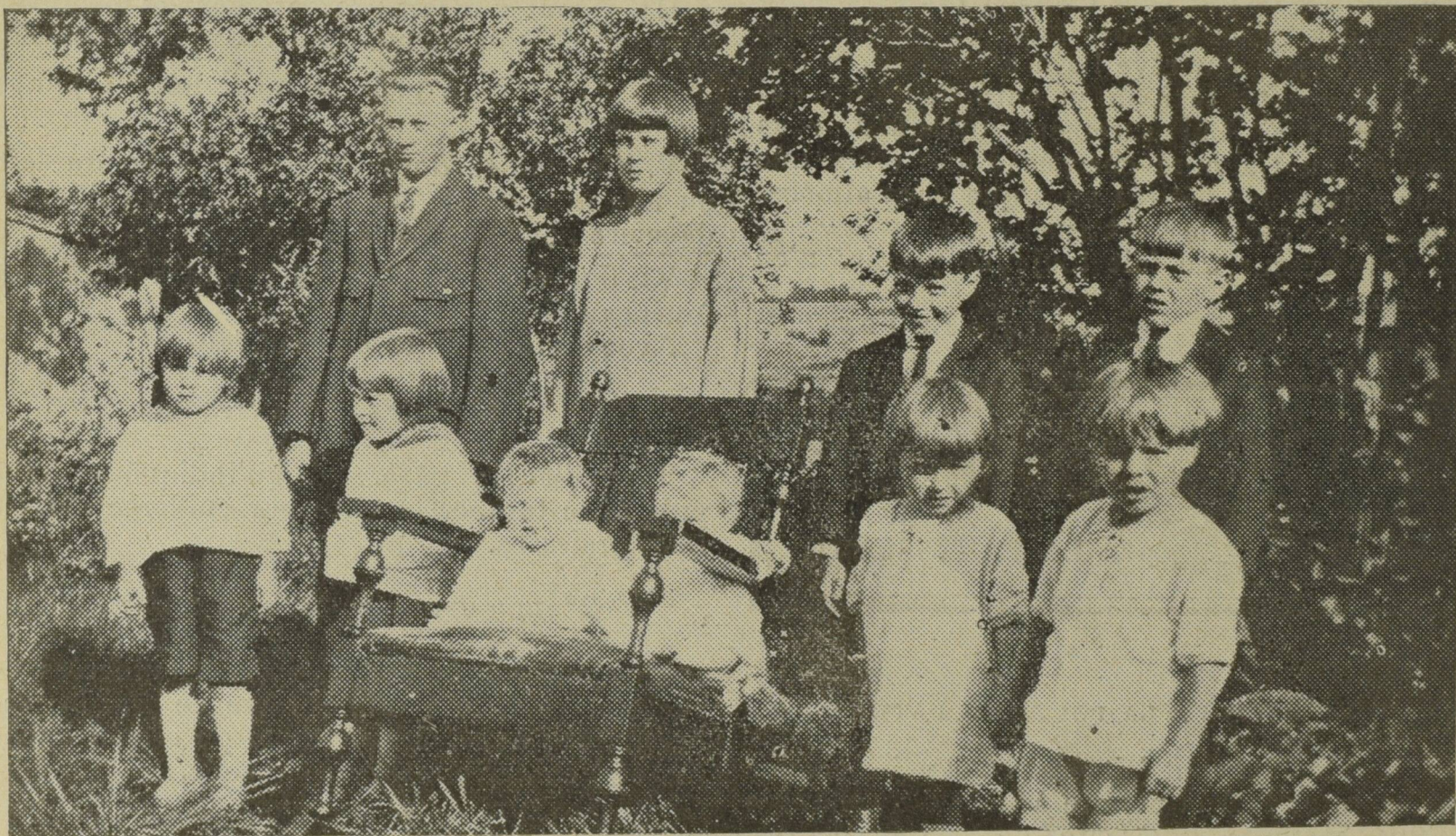
6° LES ÉCHAUDÉES

I. Couper la pâte en carrés de 4 pouces.

II. Placer sur chaque carré une pomme moyenne, pelée et le cœur enlevé.

III. Saupoudrer la pomme avec du sucre et du beurre, de la muscade ou de la cannelle, plier les coins de la pâte sur la pomme, les presser ensemble et faire cuire dans une lèchefrite, fourneau moyennement chaud.

(*La Cuisine à l'Ecole primaire.*)



LES CINQ GROUPES DE JUMEAUX DE M. ET DE MME W. CROTEAU,
DE ST-PATRICE DE BEAURIVAGE.