

**Gâteau Éponge à l'Eau Chaude**

3 oeufs	1 c. à thé
1 tasse sucre fin	Poudre à Pâte "Magic"
1 tasse farine	1 c. à soupe jus de citron
½ c. à thé sel	2 c. à thé eau chaude

Battez bien les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur citron, ajoutez le sucre et continuez à battre. Tamisez 4 fois ensemble farine, poudre à pâte et sel; ajoutez au premier mélange, ajoutez l'eau chaude, les blancs d'oeufs battus ferme et le jus de citron. Cuisez 40 minutes à four chauffé à 350° F.

**Gâteau Éponge à l'Orange**

3 oeufs	½ tasse jus d'orange
¼ c. à thé Crème de Tartre Gillett	1¼ tasse farine
1 tasse sucre granulé	Poudre à Pâte "Magic"
2 c. à thé écorce d'orange râpée	¼ c. à thé sel

Séparez les oeufs; battez les blancs et la crème de tartre bien ferme; ajoutez les jaunes un à un, battant bien après chaque addition. Ajoutez sucre graduellement, battant toujours avec le fouet; enlevez le fouet, ajoutez l'écorce râpée et le jus d'orange. Incorporez farine tamisée avec poudre à pâte et sel. Cuisez dans 2 moules à gâteau étagé, à four modéré, à 325° F., environ 18 minutes. Etendez une Garniture de crème à l'orange entre les étages. Recouvrez dessus et côtés avec Glaçage "sept minutes." Râpez un peu d'écorce d'orange sur le glaçage avant qu'il refroidisse.

**Gâteau Éponge à l'Eau Froide**

3 oeufs	2 tasses farine
8 c. à soupe eau froide	½ c. à thé sel
1½ tasses sucre granulé fin	2 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"

Ecorce de citron râpée

Battez bien les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur citron. Ajoutez 4 c. à soupe d'eau froide et continuez à battre. Ajoutez le sucre, l'écorce de citron et 1 tasse de farine et battez jusqu'à épaissir. Ajoutez les 4 autres c. à soupe d'eau froide et la farine tamisée quatre fois avec la poudre à pâte et le sel. Battez 3 minutes. Incorporez les blancs d'oeufs battus ferme et remplissez à la moitié un moule tubulaire non-graissé. Cuisez 45-50 minutes à 350° F.

**Gâteau à la Livre**

1 tasse beurre	5 oeufs
1 tasse sucre	2 tasses farine
1 c. à thé essence vanille	1 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1 c. à thé essence citron	

Défaites bien le beurre en crème, ajoutez le sucre très lentement, battant bien. Ajoutez les essences et les jaunes d'oeufs bien battus jusqu'à couleur jaune clair. Battez les blancs d'oeufs légers et ajoutez en alternant avec la farine tamisée avec poudre à pâte à quatre reprises. Battez vivement pendant quelques minutes, jusqu'à consistance mousseuse. Etendez dans un moule à pain bien graissé; cuisez à four chauffé à 325° F. durant une heure. Ornez ensuite avec un glaçage de fantaisie.

**Brioche Espagnole**

¾ tasse beurre	¼ c. à thé sel
1½ tasse cassonade	1 c. à thé gingembre
3 oeufs	1 c. à soupe cannelle
2 tasses farine	½ c. à thé muscade
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	1 tasse lait

Tamisez deux ou trois fois ensemble farine, poudre à pâte et épices, puis ajoutez le sucre; amollissez le beurre sans le liquéfier et ajoutez-le au premier mélange. Ajoutez ensuite les oeufs battus et le lait. Battez bien, étendez dans un moule graissé et cuisez à four modéré pendant 30 minutes. Après refroidissement, glacez à la meringue.

**Gâteau au Café**

½ tasse beurre	1 c. à thé cannelle
1 tasse sucre	1 c. à thé muscade
2 oeufs	1 c. à thé clous de girofle
1½ tasse farine	½ tasse raisins
2½ c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	¼ tasse café fort
	¼ c. à thé sel

Défaites en crème beurre et sucre et ajoutez les oeufs battus un à un; battez ensuite le tout. Tamisez et mêlez farine, poudre à pâte, épices, sel et ajoutez au premier mélange alternativement avec le café. Ajoutez les raisins. Etendez dans un moule à pain beurré et enfariné, puis cuisez à four chauffé à 350° F., de 30 à 40 minutes. Lorsque refroidi, glacez le dessus et les côtés avec un glaçage au caramel.

**Garniture et glaçage au caramel**

3 c. à soupe beurre	4 c. à soupe sirop
3½ tasses sucre de confiserie	caramel
3 à 4 c. à soupe lait	½ tasse pacanes hachées

Défaites le beurre en crème et ajoutez lentement le sucre; ajoutez sirop et lait, un peu à la fois, jusqu'à consistance voulue pour étendre. Gardez les ¾ de ce glaçage pour le dessus et les côtés du gâteau. Ajoutez les noix au reste et laissez reposer environ 20 minutes avant d'étendre en une couche épaisse entre les étages. A la première partie du glaçage, ajoutez suffisamment de colorant végétal rose pour obtenir une teinte attrayante. Recouvrez-en le dessus et les côtés du gâteau.

Pour faire un sirop de caramel, mettez ¾ tasse sucre granulé dans une casserole et faites fondre lentement, brassant jusqu'à ce que le sirop ait pris une teinte dorée. Ajoutez lentement 1 tasse d'eau bouillante et faites bouillir doucement jusqu'à consistance sirupeuse.

**Gâteau au Café Ordinaire**

2 tasses farine	3 c. à soupe sucre
½ c. à thé sel	3 c. à soupe shortening
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	1 tasse lait (environ)

Tamisez ensemble les ingrédients secs, ajoutez le sucre, puis le shortening fondu et suffisamment de lait pour faire une pâte épaisse. Etendez-en ½" d'épaisseur dans un moule graissé peu profond. Parsemez du "mélange pour le dessus" et cuisez 30 minutes à four modéré, à 400° F.

**Mélange pour le dessus**

3 c. à soupe farine	3 c. à soupe sucre
½ c. à thé cannelle	3 c. à soupe beurre

Mélangez les ingrédients secs et incorporez le beurre.

**Gâteau au Café et aux Épices**

3 tasses farine	¼ c. à thé cannelle
4 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"	¾ tasse sucre
1 c. à thé sel	¼ tasse beurre
¼ c. à thé macis ou muscade	2 oeufs
	1 tasse lait ou assez pour faire une pâte lisse

Tamisez la farine avec poudre à pâte, sel, macis, cannelle et sucre. Incorporez le beurre à l'aide d'une fourchette d'acier. Ajoutez les oeufs non battus et le lait. Faites en brassant une pâte lisse. Versez dans un moule à gâteau rond bien graissé et recouvrez du mélange suivant:

**Mélange pour le dessus**

¼ tasse beurre	½ c. à thé sel
¾ tasse cassonade	¾ tasse amandes coupées en petits morceaux
3 c. à soupe farine	
½ c. à thé cannelle	

Défaites le beurre en crème, avec la cassonade et la farine; ajoutez cannelle et sel. Etendez sur la pâte du gâteau au café et parsemez d'amandes. Cuisez durant 25 minutes à four modéré, à 375° F. Après refroidissement, séparez en deux, puis remettez ensemble avec une couche de crème fouettée sucrée. Servez en coupant en sections, comme pour une tarte.