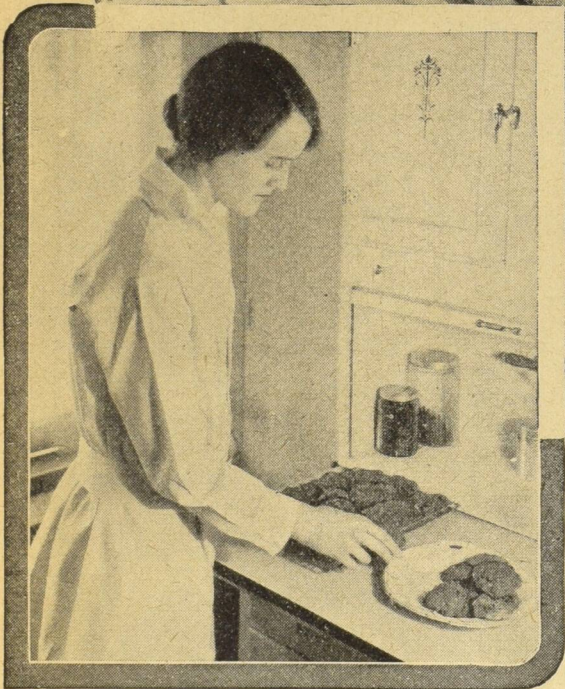




Appétissants . . . délicieux . . . servez aujourd'hui des "Hermites" Magiques

Le Chatelaine approuve la

POUDRE À PÂTE MAGIC



Recherchez cette marque sur chaque boîte. C'est votre garantie que "Magic" ne contient pas d'alum ni aucun ingrédient nuisible.

UNE autre experte en diététique de réputation nationale recommande hautement la Poudre à Pâte Magic. Il s'agit cette fois, de Mlle Helen G. Campbell, directrice de l'Institut Chatelaine, dont les ménagères de toutes les provinces du Canada attendent toujours avec impatience les "Menus du Mois" qu'elle publie régulièrement dans le Chatelaine Magazine.

Mlle Campbell dit: "Une bonne pâte présuppose toujours de bons ingrédients. Cette recette, faite avec la Poudre à Pâte Magic, a été essayée et approuvée dans les cuisines mêmes de l'Institut Chatelaine."

Une enquête récente a établi que 3 ménagères sur 4 emploient la Poudre à Pâte Magic pour toutes leurs pâtes faites à la maison, parce qu'elle donne de meilleurs résultats. Faites de même et vous serez enchantée de la réussite de vos pâtes.

"HERMITES" MAGIQUES

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| ¾ tasse beurre | 1 c. à thé vanille |
| 1 ½ tasse cassonade | ½ c. à thé muscade |
| 2 oeufs | 1 c. à thé cannelle |
| 1 tasse raisins hachés | 2 tasses farine à pâtisserie* |
| 1 tasse noix de Grenoble hachées | ½ c. à thé de Poudre à Pâte Magic |
| 1 tasse dattes hachées | ½ c. à thé de soda Magic |
| 2 c. à soupe lait ou eau | |

*Si vous vous servez de la farine à pain, enlevez de chaque tasse deux cuillers à soupe de farine et remplacez-les par deux cuillers à soupe de fécule de maïs (cornstarch).

Tamisez et mélangez tous les ingrédients secs; battez le beurre en crème et ajoutez sucre, oeufs bien battus et vanille. Ajoutez ensuite un tiers du mélange de farine, les fruits et les noix. Ajoutez de nouveau de la farine en alternant avec le liquide, jusqu'à ce que tout y passe. Mélangez bien. Étendez à la cuiller sur un plat graissé peu profond et faites cuire à four modéré de 15 à 20 minutes.

Vous trouverez cette recette et une foule d'autres également délicieuses dans Le Livre Culinaire Magic gratuit. Envoyez-nous le coupon et vous en recevrez un exemplaire par la poste.



La Poudre à Pâte Magic est la seule poudre à pâte qui ait été essayée et approuvée par The Chatelaine Institute, administré par The Chatelaine Magazine.

STANDARD BRANDS LIMITED
Fraser Ave. & Liberty St.,
Toronto, Ont.

LP.10

Veuillez m'envoyer un exemplaire—GRATIS—du nouveau Livre Culinaire "Magic".

Nom.....

Adresse.....

Localité.....

Prov.....

Achetez les Produits fabriqués au Canada.