

36

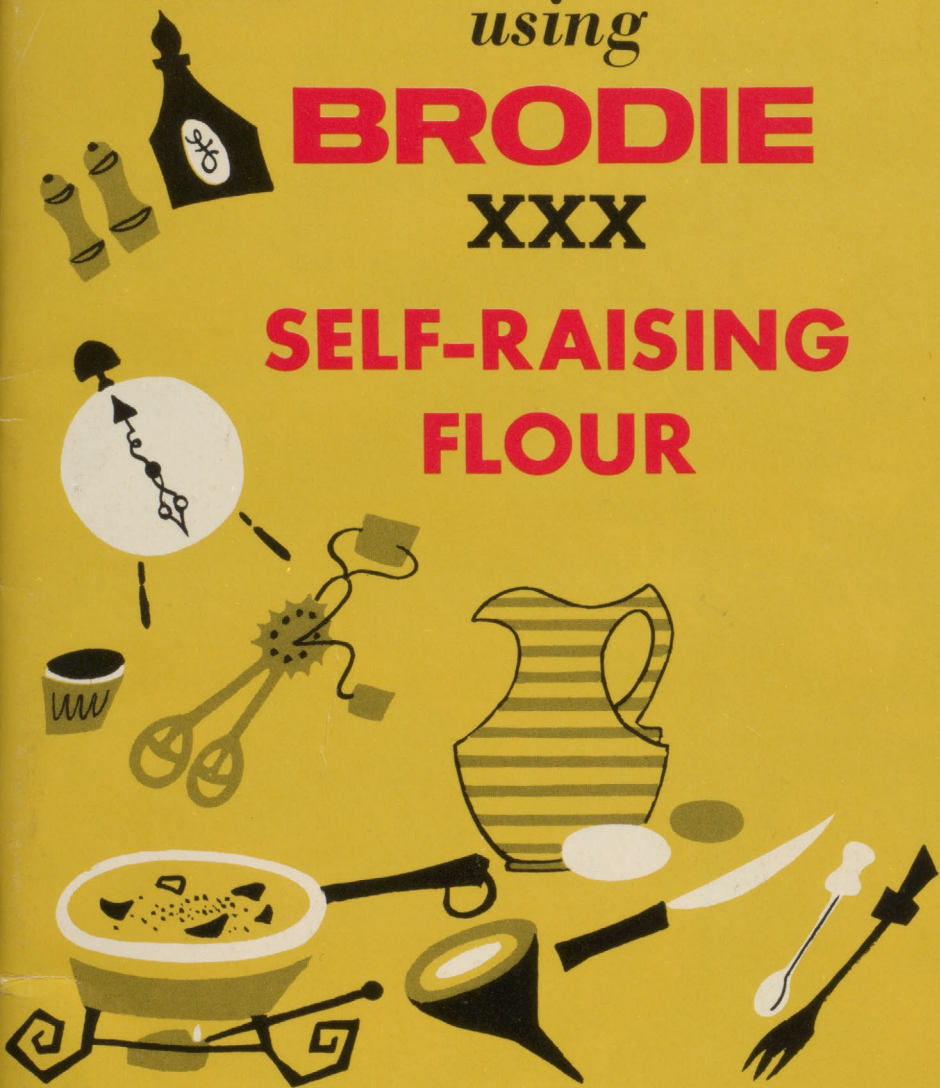
TESTED RECIPES

using

BRODIE

XXX

**SELF-RAISING
FLOUR**



CAKES - COOKIES - PASTRY - QUICK BREADS - GRAVIES



CHERRY NUT CAKE, PAGE 7
DATE-NUT CRUNCH BARS, PAGE 10
RASPBERRY SHORTCAKE, PAGE 14

Dear Friend,

"A woman's work is never done", so we used to be told, but surely that was before **Brodie XXX Self-raising Flour** came to the help of thousands of Canadian housewives.

Brodie XXX Self-raising Flour is amazing! It contains salt and a special heat-controlled baking powder. These ingredients have been thoroughly sifted with the flour, making it the most convenient flour on the market.

Brodie XXX Self-raising Flour provides failproof protection against the three common causes of baking failure: inaccurate measuring, imperfect blending and premature leavening action. Cakes, pastries, biscuits, muffins, sauces and gravies; all baking turns out lighter, fluffier with **Brodie XXX Self-raising Flour**.

To the woman with years of experience...to the young bride who is just venturing into the grand experiment...to the hostess who takes pride in serving the best to her guests, this book will bring more fun to cooking and greater joy in homemaking.

Yours sincerely,

BRODIE & HARVIE LIMITED

QUICK BREADS

SNOW-WHITE TEA BISCUITS

"Flaky and tender, served hot with butter."

- 1 $\frac{3}{4}$ cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour
- $\frac{1}{4}$ cup shortening
- $\frac{3}{4}$ cup milk

PREHEAT oven to hot, 425° F.

SIFT flour and measure into large bowl. Cut or rub in shortening. Add milk all at once and stir with fork until flour is moistened. Turn out on lightly floured surface and roll around to lightly coat with flour. Knead gently 6 to 8 times.

ROLL or pat $\frac{1}{3}$ to $\frac{1}{2}$ inch thick. Cut and place on ungreased baking sheet.

BAKE in hot oven until golden brown, 10 to 12 minutes.

YIELD: 12 to 14—2" biscuits.

PEACH MUFFINS

"Illustrated on page 25."

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 2 cups sifted Brodie XXX
Self-raising Flour | 1 egg, beaten |
| $\frac{1}{4}$ cup sugar | 1 cup milk |
| 1 cup chopped, fresh peaches
(or chopped, drained, canned peaches) | $\frac{1}{4}$ cup melted shortening |

PREHEAT oven to hot 425° F. Grease 12 muffin tins very generously.

MELT shortening.

SIFT flour and measure into bowl. Stir in sugar and then peaches.

BEAT egg, add milk and melted shortening. Stir into dry ingredients, stirring only until flour is moistened. (Over-mixing will toughen muffins).

FILL greased muffin cups $\frac{2}{3}$ full. Bake in hot oven about 20 to 25 minutes or until muffin springs back when touched lightly in the center.

YIELD: 12 — 2 $\frac{3}{4}$ " muffins.

PINEAPPLE MUFFINS

USE 1 cup undrained, crushed pineapple and only $\frac{1}{2}$ cup milk. Add 1 teaspoon grated orange rind.

QUICK BREADS

PANCAKES

"The truly good, old-fashioned kind."

- 2 cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour
- 1 egg
- 1 tablespoon sugar
- 1 2/3 cups milk
- 3 tablespoons melted shortening or butter

SIFT and measure flour.

BEAT egg with sugar and milk. Add flour all at once. Mix just until all flour is moistened. Batter will be lumpy. Stir in melted shortening.

POUR batter onto moderately hot griddle, greasing for first pancake only. When bubbles appear, turn pancakes and cook until golden brown.

SERVE immediately with butter and syrup.

YIELD: 2 dozen — 3" pancakes.



WAFFLES

ADD another egg and 2 additional tablespoons melted shortening to above recipe.

BAKE on waffle iron until no more steam appears.

DOUGHNUTS

"Tender and light, with delicious flavour."

- | | | | |
|---|---------------------------|-------|--|
| 2 | eggs | 4 1/4 | cups sifted Brodie XXX
Self-raising Flour |
| 1 | cup sugar | 1/2 | teaspoon nutmeg |
| 1 | cup milk | 1/4 | teaspoon cinnamon or mace |
| 3 | tablespoons melted butter | | |

BEAT eggs and sugar together. Add milk and melted butter. Mix until smooth. Sift in the flour, nutmeg and cinnamon or mace to make a soft dough. Chill 30 minutes. Pat the dough to 1/2" thickness on lightly-floured board and cut with doughnut cutter.

FRY 3 minutes in deep fat heated to 380° F. Turn once. (A 1" cube of bread will brown in 1 minute at 380° F.) Drain on unglazed paper.

YIELD: 2 1/2 dozen.

QUICK BREADS

BLUEBERRY COFFEE CAKE

"Tempting, fragrant, delicious."

1½ cups sifted Brodie XXX
Self-raising Flour
⅔ cup sugar
1 egg, beaten
⅓ cup salad oil

½ cup milk
1 cup well-drained blueberries
(canned, fresh or thawed frozen)
Streusel Topping

PREHEAT oven to moderate, 375° F. Grease well a 9" square pan.

STIR sugar into sifted and measured flour.

BEAT egg and add oil and milk.

POUR combined liquids into flour mixture and beat until batter is smooth. Turn into greased pan.

SCATTER blueberries over batter. Sprinkle Streusel Topping evenly over blueberries.

BAKE in moderate oven about 40 minutes.

STREUSEL TOPPING

¼ cup sifted Brodie XXX
Self-raising Flour
⅓ cup sugar

½ to ¾ teaspoon cinnamon
1 tablespoon salad oil

COMBINE all ingredients and mix well.

NUT LOAF

"A moist loaf with a delicate flavour."

2¾ cups sifted Brodie XXX
Self-raising Flour
⅓ cup shortening
½ cup chopped nuts

1 egg
1 cup sugar
1 teaspoon vanilla
1¼ cups milk

PREHEAT oven to moderate, 350° F. Grease well a 5¼ x 9½" loaf pan.

SIFT flour and measure into large bowl. Cut or rub in shortening and add chopped nuts.

BEAT egg slightly. Add sugar and mix thoroughly. Blend in vanilla extract and milk.

ADD liquids to flour mixture, stirring until well blended.

TURN into well-greased pan.

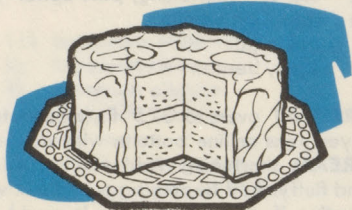
BAKE in moderate oven about 1 hour or until toothpick or cake tester comes out clean when inserted in center.

COOL on rack 10 minutes before turning out of pan. Cool thoroughly before slicing. Loaf will keep very well if wrapped in plastic and stored in the refrigerator. Bring to room temperature before serving for full flavor.

OLD FAVOURITE WHITE CAKE

"Good for everyday and birthday parties, too!"

- 1/3 cup shortening (part butter)
- 1 teaspoon vanilla
- 1 cup sugar
- 2 beaten eggs
- 2 cups sifted Brodie XXX
Self-raising Flour
- 2/3 cup milk



PREHEAT oven to moderate, 350° F. Prepare two 8-inch layer pans or one 9" x 13" pan by greasing and flouring or lining bottoms with waxed paper.

CREAM shortening thoroughly. Add vanilla. Add sugar gradually and beat well. Add beaten eggs. Add flour alternately with milk, starting and ending with flour. Fold in gently after each addition. Turn into prepared pans.

BAKE layers about 30 minutes, 9" x 13" cake, about 40 minutes. Let stand 5 minutes. Turn out on wire cake rack to cool.

FROST with Chocolate Butter Frosting, or Fluffy Frosting with a few drops of food colouring.

FLUFFY WHITE FROSTING

- 3/4 cup corn syrup
- 2 egg whites
- 1/2 teaspoon vanilla
- 1/2 teaspoon almond, caramel or
peppermint flavouring
- Few drops food colouring

BRING corn syrup to rolling boil. Pour immediately in a thin, steady stream into egg whites, beaten until frothy. Continue to beat until frosting will hold soft peaks. Spread between layers and on top and sides of cake.

★Always bake cakes in the middle of the oven on centre rack.

★Store either frosted or unfrosted cakes in tightly covered containers.

★Cool cake in pan on wire rack 15 minutes if pan is greased and floured, 5 minutes if pan is lined with waxed paper. Remove cake from pan and cool thoroughly.

CAKES

CHOCOLATE CAKE

"A chocolate cake that we decree a joy to everyone will be."

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1/2 cup soft shortening, part butter | 2 squares (2 oz.) unsweetened chocolate, melted |
| 1/2 teaspoon vanilla | |
| 1 cup sugar | 1 2/3 cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour |
| 2 eggs, beaten | 1 cup milk |

PREHEAT oven to 375° F. (moderate). Grease well and flour lightly two 8" layer pans or line bottoms with waxed paper.

CREAM shortening. Add vanilla. Add sugar gradually and cream until light and fluffy. Add beaten eggs and mix well. (Eggs may be added without previous beating if an electric mixer is used.) Blend in melted chocolate.

SIFT flour and then measure. Add to creamed mixture alternately with milk. Turn into prepared layer pans and bake 25 to 30 minutes or until cake springs back when touched lightly in the center.

COOL in pans 5 minutes. Turn out on wire cake rack to cool before frosting.

CHOCOLATE BUTTER FROSTING

- | | |
|---|----------------------|
| 1/4 cup soft butter | 1/2 teaspoon vanilla |
| 2 cups sifted icing sugar | 4 tablespoons cream |
| 1 1/2 squares (1 1/2 oz.) unsweetened chocolate, melted | |
- CREAM** butter until fluffy. Add one cup sifted sugar gradually and cream thoroughly. Blend in melted chocolate. Add vanilla and 1 tablespoon cream. Beat thoroughly. Add remaining sugar and cream alternately, continuing to beat well.

BANANA CAKE

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1/2 cup shortening | 2 cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour |
| 1 1/2 cups sugar | 1/2 cup sour milk or buttermilk |
| 2 eggs | 1/2 cup walnuts, cut fine |
| 1 cup mashed banana (about 3) | |
| 1 teaspoon vanilla | |

PREHEAT oven to moderate, 350° F. Prepare 9" x 13" pan by greasing generously and flouring lightly or lining bottom with waxed paper.

CREAM sugar and shortening together until well blended.

ADD eggs, one at a time and beat well after each addition. Mix in mashed banana and vanilla. Add flour and milk alternately, beginning and ending with flour. Fold in nuts. Pour into prepared pan.

BAKE about 40 minutes.

BROWNED BUTTER ICING

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1/3 cup butter | 3 tablespoons cream |
| 3 cups sifted icing sugar | 1 1/2 teaspoons vanilla |
- HEAT** butter in saucepan over medium heat until delicately browned. Remove from heat. Blend in icing sugar. Stir in cream and vanilla and beat until smooth.

CAKES

OLD-FASHIONED APPLESAUCE CAKE

"A large cake that keeps well. For smaller families, cut the cake in half, wrap in foil and freeze."

$\frac{3}{4}$ cup soft shortening (part butter)	$\frac{1}{4}$ teaspoons cinnamon
$1\frac{1}{4}$ cups granulated sugar	$\frac{1}{2}$ teaspoon cloves
1 cup brown sugar (packed)	$\frac{3}{4}$ teaspoon allspice
3 eggs	$\frac{1}{4}$ teaspoon nutmeg
$1\frac{3}{4}$ cups thick, unsweetened applesauce	$\frac{1}{2}$ cup water
3 cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour	$1\frac{1}{2}$ cups broken walnuts
	$1\frac{1}{2}$ cups cut dates or raisins

PREHEAT oven to moderate, 350° F. Grease and flour a 9" x 13" pan.

CREAM shortening and sugars. Add eggs. Add applesauce, mixing well.

SIFT flour, measure and sift again with spices. Stir into creamed mixture, alternately with water.

BLEND nuts and fruit into batter. Pour into prepared pan.

BAKE about 55 minutes or until cake tester inserted in center comes out clean.

Cool and frost in pan, or serve with whipped cream or ice cream.

FROSTING

2 tablespoons butter	$\frac{1}{4}$ cup milk
$\frac{1}{2}$ cup brown sugar	$2\frac{1}{4}$ cups sifted icing sugar

COMBINE butter, brown sugar and milk in saucepan. Bring to boil and cook one minute, stirring several times. Cool slightly. Add sugar gradually, beating until smooth and of spreading consistency.

CHERRY NUT CAKE

"Illustrated on inside cover."

$2\frac{1}{2}$ cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour	$\frac{1}{2}$ cup chopped maraschino cherries
$1\frac{2}{3}$ cups sugar	$\frac{1}{2}$ cup chopped walnuts or pecans
$\frac{3}{4}$ cup soft shortening	1 teaspoon vanilla
1 cup milk	4 egg whites

GREASE and flour two 8" layer pans ($1\frac{1}{2}$ " deep) or a 9" x 13" oblong pan, or line bottoms with waxed paper. Preheat oven to moderate, 350° F.

SIFT flour, measure and sift into bowl with sugar. Add shortening and milk.

BEAT for 2 minutes on medium speed with mixer or 300 strokes by hand. Add cherries, chopped nuts and vanilla. Beat egg whites to soft peak stage and fold into batter.

POUR into prepared pans. Bake 25 to 30 minutes for layers; 40 to 45 minutes for oblong.

FROST with Fluffy White Frosting or Browned Butter Icing.

CAKES

CHRISTMAS FRUIT CAKE

"Allow cake to age for several weeks in tightly-covered tins."

¼ lb. candied citron, cut fine	1 cup shortening
¼ lb. candied lemon peel, cut fine	1 cup sugar
¼ lb. candied orange peel, cut fine	5 eggs, well beaten
½ lb. candied cherries, sliced	2 cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour
½ lb. candied pineapple, sliced	1 teaspoon allspice
¼ lb. currants	½ teaspoon nutmeg
½ lb. raisins	½ teaspoon cloves
½ lb. chopped dates	½ cup fruit juice.
½ lb. chopped walnuts	

PREPARE fruits and nuts and coat with ¼ cup flour.

PREPARE three 8" x 5" x 3" loaf tins or one 8" x 8" x 3½" square tin by lining bottom and sides with three thicknesses of waxed paper or two of brown paper. Grease pan first so paper will stick to sides and grease last layer of paper.

PREHEAT oven to 250° F., slow.

CREAM shortening and sugar until light and fluffy. Add well-beaten eggs. Sift spices and remaining flour together. Add alternately with the fruit juice. Blend thoroughly. Blend in coated fruits and nuts. Pour into prepared pans.

BAKE 3 hours or until a cake tester inserted in center comes out dry.

REMOVE from pans at once. Cool thoroughly on wire racks. Store in tightly-covered tins.

***To line fruit cake pans, cut lengthwise and crosswise strips of paper long enough to extend 1" above pans.**

COOKIES

BASIC COOKIE MIX

8 cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour
3 cups shortening

SIFT flour and measure into a large bowl. Cut or rub in shortening until mixture is crumbly. Store in covered containers at room temperature. To measure mix, spoon lightly into cup and level off.

SPICY FRUIT CHEWS

"Spicy and satisfying . . . extra quick with a basic mix."

2 cups Basic Cookie Mix	2 eggs
1 cup brown sugar	2 tablespoons fruit juice or milk
1/2 teaspoon allspice	1 1/2 cups chopped nuts
1 teaspoon cinnamon	1 1/2 cups chopped dates
1/2 teaspoon ground cloves	

PREHEAT oven to moderate, 375° F. Grease baking sheets.

MIX cookie mix, sugar and spices. Add eggs and fruit juice or milk and stir until well blended. Stir in nuts and dates. Drop by teaspoonfuls on greased baking sheets.

BAKE in moderate oven 10 to 12 minutes.

YIELD: 4 dozen.

MOLASSES CRISPS

"Just like the old-fashioned gingersnaps."

2 1/2 cups Basic Cookie Mix	1/2 teaspoon ground cloves
3/4 cup brown sugar	1 egg
1 teaspoon ginger	3 tablespoons molasses
1 teaspoon cinnamon	Granulated sugar

PREHEAT oven to moderate, 375° F. Grease baking sheets.

MIX cookie mix, brown sugar and spices. Add egg and molasses. Stir until well blended. Chill.

MOLD into 1-inch balls and roll in granulated sugar. Place 3 inches apart on greased baking sheets.

BAKE in moderate oven 8 to 10 minutes.

YIELD: 3 1/2 dozen.

★ If drop cookies spread out too much during baking, chill dough longer.

COOKIES

DATE-NUT CRUNCH BARS

"Illustrated on inside cover."

- ½ cup Basic Cookie Mix (page 9)
- ½ cup brown sugar
- 1 egg
- 1 tablespoon milk
- 1 teaspoon vanilla
- 1 cup chopped nuts
- 1 cup chopped dates
- icing sugar



PREHEAT oven to 375° F. (moderate). Grease well an 8" square pan.

MIX cookie mix and brown sugar. Add egg, milk and vanilla. Beat vigorously until well blended. Stir in nuts and dates. Turn batter into greased pan.

BAKE in moderate oven 20 to 25 minutes. Cool. Sprinkle with icing sugar and cut into 15 bars.

YIELD: 15 bars.

BANANA NUT CAKES

"A perfect little tea cake . . . flavourful and dainty."

- | | |
|----------------------------|--|
| ½ cup shortening | 1 teaspoon lemon juice |
| 1 cup sugar | 2 cups sifted Brodie XXX
Self-raising Flour |
| 2 eggs, beaten | 1 cup chopped nuts |
| 1 cup mashed, ripe bananas | |

PREHEAT oven to 375° F., moderate. Grease and flour 24 muffin tins or line with paper cups.

CREAM together shortening and sugar until light and fluffy. Stir in eggs. Add bananas and lemon juice. Mix well. Add flour to creamed mixture. Blend well. Fold in nuts.

FILL prepared muffin cups about ⅔ full. Bake 20 to 25 minutes. When cool, frost and garnish with chopped nuts.

ICING

MEASURE 2 cups icing sugar in mixing bowl. Add ½ teaspoon vanilla and 2 tablespoons milk. Mix well.

***Keep crisp cookies in loosely-covered container; soft chewy cookies in tightly-covered container.**

PEANUT BUTTER CRUNCHIES

"Keep these handy in the refrigerator to be baked when needed."

- 2 cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour
- $\frac{3}{4}$ cup crunch peanut butter
- $\frac{1}{2}$ cup granulated sugar
- $\frac{1}{2}$ cup brown sugar
- $\frac{1}{2}$ cup soft butter
- $\frac{1}{3}$ cup hot water

PREHEAT oven to 400° F., moderately hot.

MIX peanut butter, sugars, butter and water until well blended and creamy. Stir sifted flour into peanut butter mixture. Blend well. Shape into 2 rolls 2" in diameter. Wrap in waxed paper. Chill until firm.

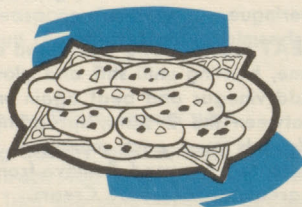
SLICE $\frac{1}{4}$ inch thick and bake on ungreased baking sheets 8 to 10 minutes.

YIELD: About 4 $\frac{1}{2}$ dozen.

GUMDROP LUSHIES

"An exciting treat for the kiddies!"

- 1 cup sifted Brodie XXX Self-raising Flour
- $\frac{1}{2}$ cup brown sugar
- 1 cup rolled oats
- 1 cup gumdrop pieces, cut fine
- 1 egg, beaten
- $\frac{1}{3}$ cup salad oil
- $\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla
- 1 teaspoon milk



PREHEAT oven to 350° F. (moderate). Grease baking sheets.

SIFT flour and measure. Stir in other dry ingredients including gumdrops.

BEAT egg with remaining ingredients.

ADD egg mixture to dry ingredients and blend well.

SHAPE into balls and place on greased baking sheets, allowing for some spread.

BAKE in moderate oven, 12 to 15 minutes or until golden brown. Loosen from pan immediately. Let firm up a moment before transferring to wire rack to cool. (If cookies harden before they have been loosened, return pan to oven for a moment to soften).

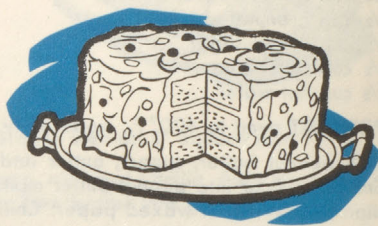
YIELD: 2 $\frac{1}{2}$ dozen.

DESSERTS

HOLIDAY TORTE

"Meringue and almonds are baked atop golden layers which are put together with Cocoa Cream."

- 1/3 cup soft butter
- 2/3 cup sugar
- 4 egg yolks
- 1/3 cup milk
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 1/2 cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour
- 4 egg whites
- 1/8 teaspoon salt
- 1 cup sugar
- 1/2 teaspoon vinegar
- 1/2 cup slivered, blanched almonds
- Cocoa Cream



PREHEAT oven to moderate, 350° F. Grease two 9" round pans and line bottoms with waxed paper.

CREAM together butter and 2/3 cup sugar until light and fluffy. Add egg yolks, one at a time, beating well after each addition. Combine milk and vanilla extract. Add flour to creamed mixture alternately with milk mixture. Blend well after each addition. Spread batter into pans. Set aside while preparing meringue.

BEAT together egg whites and salt until foamy. Add sugar, 2 tablespoons at a time, beating until stiff and glossy. Continue beating until heavy peaks form. Add vinegar and beat again until sharp peaks form. Divide meringue evenly between the 2 pans, spreading gently over entire batter. Sprinkle 1/4 cup almonds over each meringue. Bake about 35 minutes or until meringue is delicately browned. Remove from pans and cool. While cake is baking, combine ingredients for Cocoa Cream.

SPREAD Cocoa Cream over meringue of 1 layer. Place second layer, meringue side up, over Cocoa Cream. Frost sides with remaining Cream. Chill until serving time. Decorate with cherries, if desired.

COCOA CREAM

- 1/3 cup sugar
- 3 tablespoons cocoa
- 1 cup whipping cream
- 1/4 teaspoon vanilla extract

COMBINE sugar and cocoa. Blend in whipping cream and vanilla extract. Chill 1 hour. Whip until thick.

YIELD: 8 servings.

APPLE WAFFLES

"Ice Cream is the perfect topping for these delicious apple waffles."

2½ cups sifted Brodie XXX
Self-raising Flour
¼ teaspoon nutmeg
⅓ cup sugar

3 eggs
1½ cups milk
⅓ cup melted shortening
2¼ cups sliced apples

SIFT flour and measure. Stir in nutmeg and sugar.

BEAT eggs and add milk. Stir into flour mixture. Add melted shortening. Mix slightly. Add apples and blend.

BAKE on hot waffle baker. Serve warm with ice cream or whipped cream flavoured with sugar, vanilla and a dash of nutmeg.

YIELD: 6 servings.

SUNNY CRUNCH DESSERT SQUARES

"A double-duty recipe—perfect for a coffee cake; and a party dessert when served with Peach Sauce."

1 egg
½ cup sugar
¼ cup milk
¼ cup melted butter
½ teaspoon vanilla extract
1 cup sifted Brodie XXX
Self-raising Flour

1 cup sliced fresh or drained
canned peaches
⅓ cup sugar
½ teaspoon cinnamon
½ cup chopped blanched almonds

PREHEAT oven to 350° F. (moderate). Grease an 8-inch square pan.

BEAT egg until light and fluffy. Add sugar gradually and continue beating until thick. Combine milk, butter and vanilla extract. Add to egg mixture alternately with flour, mixing after each addition. Turn into pan. Arrange peaches on top, pressing in slightly. Combine sugar, cinnamon and almonds. Sprinkle mixture evenly over peaches.

BAKE about 50 minutes.

PEACH SAUCE

1 cup peach syrup
1 tablespoon cornstarch
1 tablespoon sugar

1 tablespoon butter
1 teaspoon lemon rind
Juice of half a lemon

BLEND sugar and cornstarch with cold syrup. Cook slowly over low heat for 5 minutes, stirring constantly. The sauce should be clear and thickened. Remove from heat and stir in butter, lemon juice and rind. Serve hot.

YIELD: 6 servings.

DESSERTS

PEACH TURNOVERS

"Wrap peach slices in tender biscuit dough. Cinnamon and a dash of mace give flavour perfection."

- | | |
|---|---|
| 1 cup sifted Brodie XXX
Self-raising Flour | 3 tablespoons sugar |
| 2 tablespoons shortening | ½ teaspoon cinnamon |
| ⅓ cup milk | ⅛ teaspoon mace |
| 2 tablespoons melted butter | 1 - 20 oz. tin sliced peaches,
drained (1 cup) |

PREHEAT oven to hot, 425° F. Grease six 3-inch muffin tins.

SIFT flour and measure into small bowl. Cut or rub in shortening until mixture is crumbly. Add milk to make a soft dough.

TURN out on lightly floured surface and knead gently 30 seconds. Roll out to circle about 10" in diameter. Brush with melted butter. Mix sugar, cinnamon and mace and sprinkle over dough.

CUT into six equal pie-shaped wedges. Place 3 or 4 peach slices on each wedge. Roll up, beginning at wide end. Seal point and edges. Place in greased 3-inch muffin pans with point of roll underneath and curl roll to fit muffin cup.

BAKE about 15 minutes. Serve with table cream.

YIELD: 6 servings.

RASPBERRY SHORTCAKE

"Illustrated on inside cover."

- 2 cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour
- 2 tablespoons sugar
- ¼ cup shortening
- 1 egg, beaten
- ½ cup milk
- 2 tablespoons melted butter
- ¼ cup sugar
- 1 tablespoon grated orange rind
- 1 quart sweetened raspberries
- Whipping cream, if desired



PREHEAT oven to hot, 425° F. Grease a 9" round pan.

SIFT flour and measure into bowl. Stir in sugar. Cut or rub in shortening until mixture is crumbly. Combine egg and milk and add liquid to flour mixture to make a soft dough. Turn out on lightly floured board or pastry cloth. Knead gently 30 seconds. Roll out ¼ inch thick. Brush with melted butter.

MIX ¼ cup sugar and orange rind. Sprinkle evenly over dough. Cut with floured 3-inch biscuit cutter.

ARRANGE in circle in pan, overlapping biscuits. Bake 15 to 20 minutes. Fill ring with sweetened raspberries. Serve with whipped cream, if desired.

YIELD: 6 servings.

MINCEMEAT DESSERT ROLL

"Moist mincemeat filling peeks temptingly through the slashes in this dessert roll."

- 2 cups sifted Brodie XXX
Self-raising Flour
- 1 tablespoon sugar
- ¼ cup shortening
- 2 eggs
- ½ cup milk
- 1 cup drained mincemeat
Lemon Sauce

PREHEAT oven to hot, 425° F. Lightly grease a baking sheet.

SIFT flour and measure into bowl. Stir in sugar. Cut in shortening until mixture is crumbly.

BEAT together 1 egg and 1 egg yolk, reserving 1 white for top. Combine eggs and milk and add to flour mixture to make a soft dough.

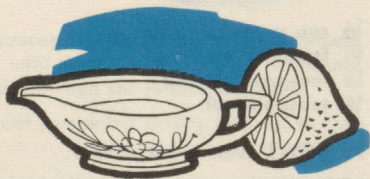
TURN out on lightly floured surface. Roll around to lightly coat with flour and knead gently 30 seconds. Roll into a rectangle 10" x 12". Spread with mincemeat. Roll up like a jelly roll, starting with 10" side. Seal edge securely. Place on lightly greased baking sheet. With scissors, cut almost through roll about every inch, overlapping the slices. Brush with slightly beaten egg white and sprinkle lightly with sugar.

BAKE 30 to 35 minutes. Serve warm with lemon sauce.

YIELD: 6 servings.

LEMON SAUCE

- ¾ cup sugar
- 1 tablespoon cornstarch
- 1 egg, beaten
- ¾ cup water
- ⅓ cup lemon juice
- 1 teaspoon grated lemon rind
- 1 tablespoon butter



COMBINE sugar and cornstarch in saucepan. Beat egg and water until well blended. Add to sugar mixture gradually, stirring constantly. Add lemon juice. Cook over low heat until mixture is thickened and clear, stirring constantly. Stir in lemon rind and butter. Cool slightly. Spoon over warm Mincemeat Roll.

PASTRY

FLAKY-TENDER PASTRY

"The kind that melts in your mouth."

FOR 2-CRUST PIE

- 2 cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour
- $\frac{2}{3}$ cup shortening
- 4 to 5 tablespoons cold water



SIFT flour and measure into bowl. Cut or rub in shortening until mixture is crumbly. Sprinkle water on top gradually while stirring lightly with a fork. Press dough into 2 flattened balls. Roll each out on lightly floured surface to circle 1" larger than top of pie pan. Fill and bake pie as directed in the following recipes.

FOR 1-CRUST PIE

- Use 1 cup sifted Brodie XXX Self-raising Flour
- $\frac{1}{3}$ cup shortening
- 2 to 3 tablespoons cold water

COMBINE and roll as above. For baked shell place in hot oven, 450° F. for 8-10 minutes.

APPLE PECAN PIE

- 1 unbaked 9-inch pie shell
- 4 cups sliced, peeled green apples

SUGAR AND SPICE MIX

- $\frac{1}{3}$ cup sugar
- $\frac{1}{2}$ teaspoon cinnamon
- $\frac{1}{2}$ teaspoon nutmeg
- $\frac{1}{4}$ teaspoon salt

TOPPING

- $\frac{1}{2}$ cup sifted Brodie XXX Self-raising Flour
- $\frac{1}{3}$ cup brown sugar
- $\frac{1}{3}$ cup chopped pecans
- $\frac{1}{3}$ cup butter

PREHEAT oven to hot, 400° F.

SPRINKLE bottom of pie shell with half the sugar and spice mix. Arrange half the sliced apples on top. Sprinkle with remaining sugar and spice. Top with remaining apples.

COMBINE flour, sugar and pecans for topping. Cut in butter until mixture is crumbly. Sprinkle evenly over apples.

BAKE in hot oven about 40 minutes or until apples are done.

GARNISH with whipped cream if desired.

PEACH CHIFFON PIE

"Illustrated on page 25."

- | | |
|---|---|
| 1 baked 8-inch pie shell (p. 16) | 1/3 cup syrup drained from peaches |
| 1 tablespoon unflavoured gelatine
(1 envelope) | 1/4 cup cold water |
| 2 tablespoons sugar | 1 tablespoon lemon juice |
| 1/8 teaspoon salt | 2 cups drained chopped, canned
peaches |
| | 1/2 cup whipping cream |

MIX together dry gelatine, sugar and salt in saucepan. Add syrup, water and lemon juice. Place over low heat, and stir constantly until gelatine is dissolved, about 5 minutes.

CHILL until partially set, about 15 minutes. Fold in peaches.

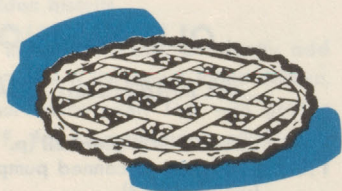
WHIP cream and fold into peach mixture. Turn into baked pastry shell. Garnish with additional peach slices and whipped cream if desired. Chill thoroughly.

NOTE: If fresh peaches are used, add 3/4 cup sugar and the lemon juice to peeled, sliced peaches and let stand 30 minutes. Substitute water for syrup.

CHERRY PIE

"It's the answer to: "Can she bake a Cherry Pie?"

- 1 recipe pastry for 2-crust pie (p. 16)
- 1/3 teaspoon salt
- 4 teaspoons cornstarch
- 3 tablespoons granulated sugar
- 1 1/3 cups liquid (syrup drained from cherries plus water)
- 1 tablespoon butter
- 2 2/3 cups red, pitted cherries



COMBINE salt, cornstarch and sugar in saucepan. Stir in cherry syrup slowly. Cook over direct heat, stirring constantly, until thick. Lower heat as it thickens. Add butter and red food colouring if desired. Then stir in cherries. Cool.

LINE a 9-inch pie plate with pastry. Roll out remaining pastry and cut in half-inch strips for top.

PREHEAT oven to hot, 425° F.

POUR cooled cherry filling into pastry-lined pie plate. Criss-cross strips of pastry over top. Put another strip of pastry around rim of pie. Press together and flute edge.

BAKE in hot oven 25 to 30 minutes.

NOTE: If cherries are water-packed, increase sugar to 3/4 cup and cornstarch to 3 tablespoons.

BAKED ALASKA PIE

"For special guests you want to impress."

- 1 baked 9-inch pie shell (p. 16)
- 3 egg whites
- $\frac{1}{4}$ teaspoon cream of tartar
- $\frac{1}{3}$ cup sugar
- $2\frac{1}{2}$ cups fresh, sliced strawberries
OR drained, canned fruit
- 1 pint vanilla ice cream



HAVE a cooled, baked pie shell ready.

BEAT egg whites and cream of tartar until frothy. Beat in sugar very gradually until meringue is stiff and glossy (about 5 minutes).

FILL pie shell with fruit. Cover with ice cream. Spread meringue over pie, covering entire surface and touching pastry.

BAKE in very hot oven, 450°F. , about 5 minutes until light brown. Serve immediately.

NOTE: This dessert should be made a day ahead and frozen uncovered, or the pie shell should be filled and the meringue made and spread on after the first course. Your guests won't mind waiting for this pie.

OLD-FASHIONED PUMPKIN PIE

"The evaporated milk makes it smooth and creamy."

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 unbaked 9-inch pie shell (p. 16) | $\frac{3}{4}$ teaspoon ginger |
| $1\frac{1}{4}$ cups cooked or canned pumpkin
(well drained) | $1\frac{1}{4}$ teaspoon cinnamon |
| $\frac{3}{4}$ cup brown sugar | 4 teaspoons light molasses |
| $\frac{3}{4}$ teaspoon salt | 3 eggs, beaten slightly |
| $\frac{3}{4}$ teaspoon nutmeg | $\frac{2}{3}$ cup milk |
| | 1 cup evaporated milk |

PREHEAT oven to hot, 400°F. , while preparing filling.

COMBINE well-drained pumpkin with sugar, salt, spices and molasses. Beat eggs. Add milk and evaporated milk. Combine thoroughly with pumpkin mixture. Pour into unbaked pastry shell.

BAKE pie on lowest rack in hot oven about 55 minutes or until silver knife inserted in filling half way between edge and center comes out clean. Center of pie will be soft but will set as it cools.

NOTE: To cook pumpkin, wash, cut in half crosswise, remove seeds and string. Place in a pan, shell side up, and bake in a moderate oven, 325°F. , until it is tender. Scrape out pulp and put through strainer.

CHICKEN BISCUIT MEDLEY

"With rich chicken sauce and flaky, golden biscuits it sings out with an unbeatable flavour for family or company dinners."

- 1 4-lb. stewing chicken, cut up
- 1 cup chopped celery tops
- 2 large onions, sliced
- 1 tablespoon salt



PLACE in 6-quart saucepan. Cover with water. Simmer, covered, about 2 hours or until chicken is tender. Strain broth and skim off fat. Save broth and fat. Remove chicken from bones and cut into small pieces. Two cups of diced chicken are required.

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1/2 cup chicken fat or butter | 1 cup milk |
| 1/2 cup Brodie XXX Self-raising Flour | 2 cups diced chicken |
| 3/4 teaspoon salt | 1 cup diced carrots, cooked |
| 2 cups chicken broth | 1 cup chopped celery, cooked |
| | Golden biscuits |

HEAT chicken fat or butter in saucepan. Stir in flour and salt. Gradually add chicken broth and milk, stirring constantly until sauce is thickened. Place chicken, carrots and celery in 2 1/2 qt. casserole. Pour sauce over. Top with golden biscuits. Bake immediately in hot oven, 400° F., for 15 minutes or until biscuits are brown.

GOLDEN BISCUITS

- | | |
|---|--------|
| 2 1/2 cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour | 2 eggs |
| 1/2 cup butter | Milk |

SIFT flour and measure into bowl. Cut or rub in butter until mixture is crumbly. Break eggs into measuring cup. Add enough milk to measure 1 cup. Beat slightly. Add to dry ingredients to make a soft dough. Turn out on lightly-floured board or pastry cloth and knead gently 30 seconds. Roll out 1/2" thick. Cut with floured biscuit cutter or sharp knife. Arrange biscuits on hot chicken, putting any extra on ungreased baking sheet. Bake in hot oven, 400° F., for 15 minutes.

YIELD: 6 to 8 servings.

GOURMET CHICKEN PASTRIES

"Serve with a good tossed salad for a light T.V. supper."

CHICKEN FILLING

- | | | | |
|-------|----------------------------------|-----|--|
| 2 | tablespoons butter | 1/3 | cup well-drained pineapple pieces |
| 2 | tablespoons chopped green pepper | 1/4 | cup chopped, toasted, blanched almonds |
| 1/4 | cup diced celery | 1/4 | teaspoon salt |
| 1 1/2 | cups chopped cooked chicken | | |

MELT butter in saucepan. Add green pepper and celery and cook until tender (about 3 minutes). Stir in chicken, pineapple, almonds and salt. Remove from heat.

- PASTRY** 1 1/2 cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour 2 to 3 tablespoons cold water Chicken Filling
1/2 cup shortening

CUT or rub shortening into flour until mixture is crumbly. Sprinkle with water, mixing lightly until dough begins to stick together. Turn out on lightly-floured board or pastry cloth and press dough together. Roll out dough into a 14-inch square. Cut into four 7-inch squares.

PLACE 1/4 of Chicken Filling in the center of each square. Bring opposite corners together, sealing edges. Place on ungreased baking sheet and bake in hot oven (425° F.) 15 to 20 minutes. Serve hot with chicken gravy or canned Cream of Chicken Soup diluted with milk.

YIELD: 4 servings.

BEEF STEW WITH PARSLEY DUMPLINGS

- | | | | |
|------|---|-------|-----------------------------------|
| 2 | tablespoons Brodie XXX Self-raising Flour | 4 | small onions |
| Dash | of pepper | 4 | medium carrots, quartered |
| 1 | lb. boneless stewing beef, cut in pieces | 1 | cup sliced celery |
| 2 | tablespoons shortening | 1 1/2 | cups frozen or canned green beans |

DUMPLINGS

- | | |
|-------|---|
| 1 1/2 | cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour |
| 1/4 | cup shortening |
| 1 | tablespoon finely chopped parsley |
| 2 | eggs, beaten |
| 1/3 | cup milk |

COMBINE flour and pepper. Coat meat with flour mixture. Brown in hot shortening in deep pot with tight-fitting lid, until well browned (about 15 minutes). Add water, Worcestershire sauce, salt, rosemary and onions. Cover tightly and simmer 1 1/2 to 2 hours. Add carrots, celery and green beans. Cover and simmer 20 minutes.

CUT or rub shortening into flour. Stir in parsley. Combine eggs and milk. Stir into flour mixture lightly with fork. Drop by spoonfuls onto bubbling stew. Cook uncovered 10 minutes, then cover tightly and steam 10 minutes longer.

YIELD: 4 servings.

TUNA SANDWICH BAKE

- | | |
|--|---|
| <p>1 cup drained flaked tuna
 $\frac{1}{3}$ cup chopped celery
 1 teaspoon lemon juice
 $\frac{1}{4}$ cup salad dressing</p> | <p>$1\frac{1}{2}$ cups sifted Brodie XXX
 Self-raising Flour
 $\frac{1}{4}$ cup shortening
 $\frac{1}{2}$ cup milk</p> |
|--|---|

PREHEAT oven to hot, 450° F.

COMBINE tuna, celery, lemon juice and salad dressing. Set aside while preparing biscuit dough.

CUT shortening into flour until mixture is crumbly. Stir in milk. Turn out on lightly floured board or pastry cloth and knead gently 30 seconds. Divide dough into 2 equal parts. Roll out each portion into an 8-inch circle.

PLACE 1 circle in ungreased 8-inch round pan. Spread tuna mixture evenly over dough. Place second circle over tuna.

BAKE about 20 minutes. Cut into 6 pie-shaped wedges and serve hot with Cheese Sauce.

YIELD: 6 servings.

CHEESE SAUCE

- | | |
|--|--|
| <p>3 tablespoons butter
 3 tablespoons Brodie XXX
 Self-raising Flour
 1 teaspoon salt</p> | <p>Dash of pepper
 $1\frac{1}{2}$ cups milk
 1 cup shredded sharp cheese
 (4 oz.)</p> |
|--|--|

MELT butter in saucepan. Add flour, salt and pepper, stirring constantly. Gradually stir in milk. Bring to boil, stirring constantly. Remove from heat. Stir in cheese until well blended.

PINWHEEL CASSEROLE

- | | |
|--|--|
| <p>1 10-oz. package frozen broccoli
 2 tablespoons butter
 2 tablespoons Brodie XXX
 Self-raising Flour
 1 cup milk
 $1\frac{1}{2}$ cups sifted Brodie XXX Self-raising Flour</p> | <p>3 tablespoons shortening
 $\frac{1}{2}$ cup milk
 1 4½ oz. can deviled ham
 $\frac{3}{4}$ cup diced, sharp cheese
 4 diced hard-cooked eggs</p> |
|--|--|

COOK broccoli as package directs. Drain.

MELT butter in saucepan. Blend in 2 tablespoons flour. Add milk, stirring constantly until thickened. Boil 1 minute. Remove from heat.

CUT shortening into $1\frac{1}{2}$ cups flour until mixture is crumbly. Stir in milk. Turn out on lightly-floured board or pastry cloth and knead gently 30 seconds. Roll into rectangle 8 x 10 inches. Spread with deviled ham. Roll up, starting with short end. Seal edges. Slice into eight 1-inch pinwheels.

IN a buttered $1\frac{1}{2}$ quart casserole, alternate layers of broccoli, cheese, eggs and white sauce twice. Place pinwheels around edge of dish, one slightly overlapping the next if necessary, with one pinwheel in center.

BAKE in hot oven (425° F.) 25 to 30 minutes.

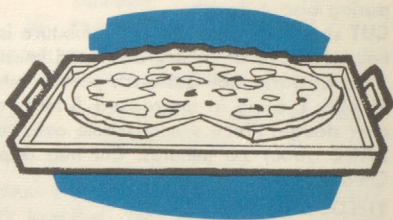
YIELD: 5 to 6 servings.

LENTEN PIZZA

"Oregano—found at most spice counters, give this Pizza its true Italian flavour."

PIZZA SAUCE

- 2 2-oz. cans flat anchovies
- ¼ cup finely chopped onion
- 1 clove garlic, minced
- 2 cups mushroom pieces (2 8-oz. cans), optional
- ½ teaspoon oregano
- Dash of pepper
- 2 cups tomato sauce (2 7-oz. cans)



TOPPING

- 2 cups shredded cheddar cheese
- Melted butter

Grated Parmesan cheese

BISCUITS

- 2 cups sifted Brodie XXX
- Self-raising Flour
- ¼ cup shortening
- ⅔ cup milk

DRAIN oil from anchovies and measure 2 tablespoons into heavy skillet. Add onion and garlic. (If using mushrooms, add to this mixture.) Cook gently, stirring occasionally, about 5 minutes. Stir in oregano and pepper. Blend in tomato sauce. Save out 12 anchovies for garnish. With scissors cut remaining anchovies into 1-inch pieces. Stir into tomato mixture. Bring to boiling, then reduce heat and simmer 15 to 20 minutes.

MEANWHILE, cut or rub shortening into flour. Add milk. Mix well. Divide dough into four equal parts. Pat out each portion on greased baking sheet to 7-inch circle, making a slight ridge around the edge. Brush with butter. Sprinkle with about ⅓ of Cheddar cheese. Spoon tomato mixture over cheese. Top with remaining Cheddar cheese and then sprinkle with Parmesan cheese. Garnish with anchovies.

BAKE in hot oven (425° F.) 15 minutes. Reduce heat and bake in moderate oven (350° F.) 15 minutes longer.

YIELD: 4 servings.

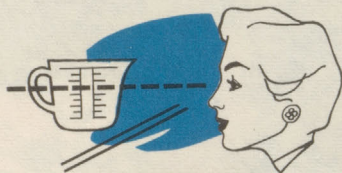
MEASURING HINTS

1. LIQUIDS

Buy standard measuring cups with rim at least $\frac{1}{2}$ " above the 1-cup line to avoid spilling.



Set the cup on a level surface. Lower head so that the measuring line will be at eye level. Fill cup to desired mark.



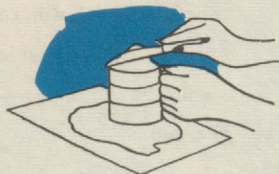
2. DRY INGREDIENTS

Buy standard measuring cups with the 1-cup line at the rim. Or buy a set of nested measuring cups consisting of 1 cup, $\frac{1}{2}$ cup, $\frac{1}{3}$ cup and $\frac{1}{4}$ cup measures.



a) To measure flour

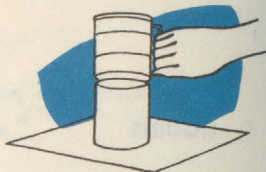
Sift it on waxed paper. Then spoon lightly into measuring cup. Level off with straight edge of knife.



MEASURING HINTS

b) To measure brown sugar

Spoon into measuring cup, packing it down with back of spoon. Level off.



c) To measure granulated sugar

Spoon lightly into measuring cup. Level off with straight edge of knife.



d) To measure baking powder, soda, salt, etc.

Use measuring spoons. Fill and level off with straight edge of knife.



3. SHORTENINGS

a) By tablespoons

Fill tablespoon with softened shortening. Level off with straight edge of knife

b) By the 'water displacement' method

To measure larger quantities; for example, $\frac{1}{4}$ cup of shortening. Fill the measuring cup $\frac{3}{4}$ full with cold water. Add shortening in pieces, pressing them under the water until the water level reaches the 1-cup mark. Pour off the water and use the $\frac{1}{4}$ cup of shortening. This method may be used to measure any fraction of a cup.



PEACH MUFFINS, PAGE 2
PEACH CHIFFON PIE, PAGE 17

INDEX

QUICK BREADS:

Blueberry Coffee Cake	4
Doughnuts	3
Nut Loaf	4
Pancakes and Waffles	3
Peach Muffins	2
Snow-white Tea Biscuits	2

CAKES AND FROSTINGS:

Banana Cake	6
Cherry Nut Cake	7
Chocolate Cake	6
Christmas Fruit Cake	8
Favourite White Cake	5
Old-fashioned Applesauce Cake	7

COOKIES:

Banana Nut Cakes	10
Basic Cookie Mix	9
Date-nut Crunch Bars	10
Gumdrop Lushies	11
Molasses Crisps	9
Peanut Butter Crunchies	11
Spicy Fruit Chews	9

DESSERTS:

Apple Waffles	13
Holiday Torte	12
Mincemeat Dessert Roll	15
Peach Turnovers	14
Raspberry Shortcake	14
Sunny Crunch Dessert Squares	13

PASTRY:

Apple-pecan Pie	16
Baked Alaska	18
Cherry Pie	17
Flaky-tender Pastry	16
Old-fashioned Pumpkin Pie	18
Peach Chiffon Pie	17

MAIN DISHES:

Beef Stew with Parsley Dumplings	20
Chicken Biscuit Medley	19
Gourmet Chicken Pastries	20
Lenten Pizza	22
Pinwheel Casserole	21
Tuna Sandwich Bake	21

INDEX

TX 71516
755
1960Z

PAINS ÉCLAIR:

Beignes	3
Biscuits à thé légers	2
Crêpes et Gaufres	3
Gâteau chaud aux bleuets	4
Muffins aux pêches	2
Pain aux noix	4

GÂTEAUX ET GLACES:

Gâteau aux bananes	6
Gâteau au chocolat	6
Gâteau aux noix et aux cerises	8
Gâteau aux pommes	7
Gâteau blanc préféré	5
Gâteau de Noël aux fruits	8

BISCUITS:

Biscuits aux arachides	10
Bouchées épicées aux fruits	9
Carrés aux dattes et aux noix	11
Croquants à la mélasse	9
Mélange de base	9
Petits gâteaux aux bananes	10
Surprises au gruau	11

DESSERTS:

Carrés veloutés aux fruits	13
Chaussons aux pêches	14
Dessert au mincemeat	15
Gâteau meringué aux amandes	12
Gaufres aux pommes	13
Shortcake aux framboises	14

PÂTISSERIES:

Pâte brisée tendre et feuilletée	16
Tarte Alaska aux fruits	18
Tarte à la citrouille	18
Tarte aux cerises en treillis	17
Tarte aux pommes et aux pacanes	16
Tarte chiffon aux pêches	17

METS PRINCIPAUX:

Pâtisseries au poulet	20
Pizza savoureuse	22
Poulet en casserole	19
Ragoût de boeuf avec grands-pères	21
Roulés au jambon sur brocoli	20
Sandwich de thon au four	21

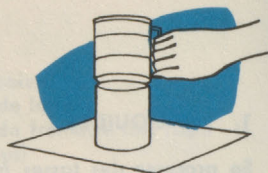
359 0517 MCGILL LIBRARY

MUFFINS AUX PÊCHES, PAGE 2
TARTE CHIFFON AUX PÊCHES, PAGE 17



b) Pour mesurer la cassonade

Remplir la tasse à mesurer et presser avec le dos d'une cuillère. Egaliser.



c) Pour mesurer le sucre granulé

Remplir la tasse à mesurer à l'aide d'une cuillère, sans presser. Egaliser avec le dos d'un couteau.



d) Pour mesurer la poudre à pâte, le soda, le sel, etc.

Utiliser des cuillères à mesurer standardisées. Remplir la cuillère et égaliser avec le dos d'un couteau.



3. LES GRAISSES

a) A la cuillère

Déposer la graisse dans la cuillère en pressant pour éliminer les bulles d'air. Egaliser avec le dos d'un couteau.

b) Par la méthode d'immersion

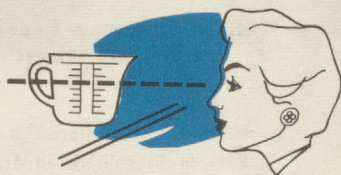
Pour de plus fortes quantités, comme par exemple $\frac{1}{4}$ tasse de graisse. Remplir d'abord la tasse à mesurer les liquides, avec de l'eau froide jusqu'à la marque de repère de $\frac{3}{4}$ tasse. Ajouter la graisse en morceaux; la presser sous l'eau froide jusqu'à ce que le niveau de l'eau marque la pleine tasse. Vider l'eau et utiliser le $\frac{1}{4}$ de tasse de graisse. Cette méthode sert à mesurer toute fraction d'une tasse.

1. LES LIQUIDES

Se procurer des tasses à mesurer standardisées dont le bord est au moins à $\frac{1}{2}$ " au-dessus de la marque de repère d'une tasse (capacité) afin d'éviter que les liquides se renversent.



Déposer la tasse à mesurer sur une surface nivelée. Baisser la tête de façon à ce que l'oeil soit en ligne avec le degré indiqué dans la recette. Verser le liquide jusqu'à ce degré.



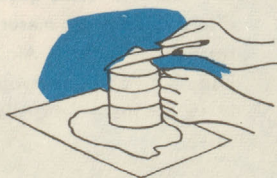
2. LES INGRÉDIENTS SECS

Se procurer des tasses à mesurer standardisées dont la marque de repère d'une tasse (capacité) soit en ligne avec le bord de la tasse. Ou se procurer des tasses à mesurer standardisées de 1 tasse, $\frac{1}{2}$ tasse, $\frac{1}{3}$ tasse et $\frac{1}{4}$ tasse.



a) Pour mesurer la farine

La tamiser d'abord, puis remplir la tasse à mesurer sans presser, à l'aide d'une cuillère. Egaliser avec le dos d'un couteau.



METS PRINCIPAUX

SAUCE AU FROMAGE

- 3 c. à table de beurre
- 3 c. à table de Farine préparée
Brodie XXX
- 1 c. à thé de sel

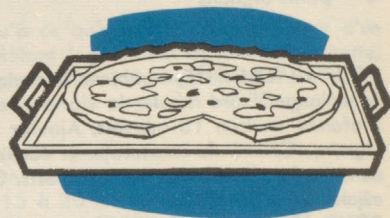
- Pincée de poivre
- 1 1/2 tasse de lait
- 1 tasse de fromage fort râpé
(4 onces)

FONDRE le beurre dans une casserole. Ajouter la farine, le sel et le poivre en brassant constamment. Ajouter le lait graduellement, en brassant. Amener à l'ébullition. Retirer du feu et ajouter le fromage. Bien mêler la sauce.

PIZZA SAVOUREUSE

SAUCE

- 2 boîtes de 2 onces d'anchois
- 1/4 tasse d'oignon émincé
- 1 gousse d'ail, émincée
- 2 tasses de champignons tranchés
(2 boîtes de 8 onces), si désiré
- 1/2 c. à thé d'oregano
- Pincée de poivre
- 2 tasses de sauce aux tomates
(2 boîtes de 7 onces)



GARNITURE

2 tasses de fromage Cheddar, râpé—Beurre fondu—Fromage Parmesan râpé.

PÂTE

- 2 tasses de Farine préparée
Brodie XXX, tamisée
- 1/4 tasse de graisse
- 2/3 tasse de lait

EGOUTTER les anchois et mesurer 2 c. à table d'huile dans un poêlon. Ajouter l'oignon, l'ail et les champignons. Cuire lentement en brassant occasionnellement environ 5 minutes. Ajouter l'oregano et le poivre. Ajouter la sauce aux tomates. Mettre de côté 12 anchois pour garnir les pizzas. Trancher le reste avec des ciseaux, en morceaux d'un pouce. Ajouter à la sauce.

AMENER à l'ébullition et laisser mijoter 15 à 20 minutes.

PRÉPARER la pâte en coupant la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois. Ajouter le lait et bien mêler. Diviser la pâte en 4 parties égales. Abaisser chaque portion en un cercle de 7 pouces de diamètre; relever les bords de la pâte. Déposer sur une tôle non graissée. Badigeonner la pâte de beurre. Saupoudrer avec 2/3 du fromage Cheddar râpé. Verser la sauce sur le fromage. Saupoudrer du reste de fromage Cheddar et enfin du fromage Parmesan. Garnir avec les anchois.

CUIRE à four chaud, 425° F., 15 minutes. Réduire la chaleur à 350° F., modéré et cuire 15 minutes de plus.

DONNE 4 portions.

RAGOÛT DE BOEUF AVEC GRANDS-PÈRES

RAGOÛT

- 2 c. à table de Farine préparée Brodie XXX
- Pincée de poivre
- 1 livre de boeuf à bouillir coupé en morceaux
- 2 c. à table de graisse
- 1 3/4 tasse d'eau chaude
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1 1/2 c. à thé de sel
- 1/8 c. à thé de romarin
- 4 petits oignons

- 4 carottes moyennes coupées en morceaux
- 1 tasse de céleri haché
- 1 1/2 tasse d'haricots verts congelés ou en boîte

GRANDS-PÈRES

- 1 1/2 tasse de Farine préparée Brodie XXX, tamisée
- 1/4 tasse de graisse
- 1 c. à table de persil haché finement
- 2 oeufs battus
- 1/3 tasse de lait

POUR LE RAGOÛT, combiner la farine et le poivre. Saupoudrer la viande de ce mélange. Faire rissoler la viande dans la graisse chaude dans une casserole profonde environ 15 minutes. Ajouter l'eau, la sauce, le sel, le romarin et les oignons. Couvrir la casserole et laisser mijoter 1 1/2 à 2 heures. Ajouter les carottes, le céleri et les haricots verts. Couvrir la casserole de nouveau et laisser mijoter 20 minutes.

POUR LES GRANDS-PÈRES, couper la graisse dans la farine. Ajouter le persil. Mêler les oeufs et le lait. Ajouter le liquide au mélange de farine en mêlant avec une fourchette. Laisser tomber par cuillerées dans le ragoût mijotant. Cuire sans couvercle 10 minutes, recouvrir la casserole et cuire 10 minutes de plus.

DONNE 4 portions.

SANDWICH DE THON AU FOUR

- 1 tasse de thon égoutté, déshiqueté
- 1/3 tasse de céleri haché
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1/4 tasse de sauce mayonnaise
- 1 1/2 tasse de Farine préparée Brodie XXX, tamisée
- 1/4 tasse de graisse
- 1/2 tasse de lait
- Sauce au fromage

CHAUFFER le four à 450° F, chaud.

COMBINER ensemble le thon, le céleri, le jus de citron et la sauce mayonnaise.

COUPER la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois. Ajouter le lait et mêler. Pétrir la pâte délicatement 30 secondes sur une surface légèrement enfarinée. Diviser la pâte en 2 parties égales. Abaisser chaque morceau en un cercle de 8" de diamètre.

DÉPOSER un cercle de pâte dans un moule rond de 8" non graissé. Recouvrir la pâte du mélange de thon. Déposer l'autre cercle de pâte sur le thon.

CUIRE environ 20 minutes. Couper en 6 pointes comme une tarte et servir chaud avec la sauce au fromage, à la page 22.

DONNE 6 portions.

PÂTISSERIES AU POULET

GARNITURE AU POULET:

- | | | | |
|-------|----------------------------------|-----|---|
| 2 | c. à table de beurre | 1/3 | tasse de morceaux d'ananas, bien égouttés |
| 2 | c. à table de piment vert, haché | 1/4 | tasse d'amandes émondées, hachées |
| 1/4 | tasse de céleri coupé en dés | 1/4 | c. à thé de sel |
| 1 1/2 | tasse de poulet cuit, haché | | |

FONDRE le beurre dans une casserole. Ajouter le piment et le céleri et cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le poulet, l'ananas, les amandes et le sel. Retirer du feu.

- PÂTE:** 1 1/2 tasse de Farine préparée Brodie XXX, tamisée 2 à 3 c. à table d'eau glacée
1/2 tasse de graisse Garniture au poulet

COUPER la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois. Bien humecter la farine en mêlant légèrement avec une fourchette. Presser le mélange granuleux afin de répartir l'humidité également. Abaisser la pâte sur une surface légèrement enfarinée en un carré de 14". Couper en 4 carrés de 7" de diamètre.

DÉPOSER 1/4 de la garniture sur le centre de chaque carré de pâte. Replier la pâte sur la garniture et presser les pointes ensemble. Déposer sur une tôle non graissée et cuire à four chaud, 425° F., 15 à 20 minutes. Servir chaud avec de la sauce au poulet ou de la soupe crème de poulet en boîte, diluée avec du lait.

ROULÉS AU JAMBON SUR BROCOLI

- | | | | |
|-------|--|-----|--|
| 1 | paquet de brocoli congelé (10 onces) | 3 | c. à table de graisse |
| 2 | c. à table de beurre | 1/2 | tasse de lait |
| 2 | c. à table de Farine préparée Brodie XXX | 1 | petite boîte de pâté de jambon (4 1/2 onces) |
| 1 | tasse de lait | 3/4 | tasse de fromage fort, coupé en dés |
| 1 1/2 | tasse de Farine préparée Brodie XXX, tamisée | 4 | oeufs durs, coupés en dés |

FAIRE cuire le brocoli selon le mode d'emploi indiqué sur le paquet. Egoutter. **FAIRE** fondre le beurre dans une casserole; ajouter 2 c. à table de farine et bien mêler. Ajouter le lait en brassant constamment jusqu'à épaississement. Laisser bouillir 1 minute. Retirer du feu.

COUPER la graisse dans 1 1/2 tasse de farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois. Ajouter le lait et mêler pour former une pâte molle. Pétrir légèrement environ 30 secondes sur une surface légèrement enfarinée. Rouler en rectangle de 8 x 10 pouces. Garnir de pâté de jambon. Rouler comme un gâteau roulé en commençant par le côté étroit. Trancher en 8 roulés de 1 pouce.

DANS une casserole de 1 1/2 pinte beurrée, déposer en alternant deux fois, le brocoli, le fromage, les oeufs et la sauce blanche. Déposer les roulés tout autour de la casserole et un au centre.

CUIRE à four chaud, 425° F., 25 à 30 minutes.

DONNE 5 à 6 portions.

POULET EN CASSEROLE

"Un riche bouillon de poulet—des biscuits à thé croustillants—une saveur délectable."

- 1 poulet à bouillir de 4 livres, coupé en morceaux
- 1 tasse de feuilles de céleri hachées
- 2 gros oignons tranchés
- 1 c. à table de sel



DÉPOSER le poulet et les autres ingrédients dans une casserole de six pintes. Ajouter de l'eau pour couvrir le poulet. Couvrir la casserole et laisser mijoter environ 2 heures ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.

COULER le bouillon et le dégraisser. Conserver le bouillon et le gras. Désosser le poulet et le couper en morceaux. Utiliser 2 tasses de morceaux de poulet pour cette recette.

- | | |
|--|------------------------------------|
| ½ tasse de gras de poulet ou de beurre | 1 tasse de lait |
| ½ tasse de Farine préparée Brodie XXX | 2 tasses de morceaux de poulet |
| ¾ c. à thé de sel | 1 tasse de carottes cuites, en dés |
| 2 tasses de bouillon de poulet | 1 tasse de céleri cuit, en dés |
| | Biscuits dorés |

FAIRE fondre le gras de poulet dans une casserole. Ajouter la farine et le sel. Ajouter le bouillon de poulet et le lait graduellement en brassant constamment pour épaissir la sauce. Déposer le poulet, les carottes et le céleri dans une casserole de 2½ pintes. Verser la sauce sur les légumes. Déposer les biscuits à thé sur cette sauce.

CUIRE immédiatement à four chaud, 400° F, 15 minutes pour brunir les biscuits légèrement.

BISCUITS À THÉ DORÉS

- | | |
|--|---------|
| 2½ tasses de Farine préparée Brodie XXX, tamisée | 2 oeufs |
| ½ tasse de beurre | Lait |

TAMISER et mesurer la farine dans un bol. Couper le beurre dans la farine jusqu'à ce qu'il soit de la grosseur d'un demi-pois.

CASSER les oeufs dans la tasse à mesurer et ajouter suffisamment de lait pour faire 1 tasse de liquide. Ajouter au mélange de farine et mêler pour former une pâte lisse. Pétrir cette pâte légèrement 30 secondes sur une surface légèrement enfarinée. Rouler à ½" d'épaisseur. Tailler à l'emporte-pièce et déposer les biscuits sur le poulet chaud. L'on pourra cuire des biscuits supplémentaires sur une tôle non graissée à 400° F, 15 minutes.

DONNE 6 à 8 portions.

TARTE ALASKA AUX FRUITS

"Le dessert des grandes occasions."

- 1 croûte à tarte de 9" cuite (p. 16)
- 3 blancs d'oeufs
- ¼ c. à thé de crème de tartre
- ⅓ tasse de sucre
- 2½ tasses de fraises fraîches tranchées
ou de fruits en boîte, égouttés
- 1 chopine de crème glacée à la vanille

MOUSSER les blancs d'oeufs avec la crème de tartre. Monter en neige en ajoutant le sucre graduellement jusqu'à ce que la meringue forme des pointes fermes (environ 5 minutes).

GARNIR l'abaisse cuite et refroidie avec les fruits. Recouvrir de crème glacée et garnir de meringue. Il faut s'assurer que la meringue recouvre toute la surface de la tarte et touche la croûte de manière à ce que l'air ne puisse pénétrer.

CUIRE à four très chaud, 450° F., environ 5 minutes pour brunir légèrement. Servir immédiatement.



TARTE À LA CITROUILLE

*"Succulente avec son mélange riche et velouté d'épices,
de mélasse et de citrouille."*

- 1 croûte à tarte de 9" non cuite (p. 16)
- 1¼ tasse de citrouille cuite ou
en boîte bien égouttée
- ¾ tasse de cassonade
- ¾ c. à thé de sel
- ¾ c. à thé de muscade
- ¾ c. à thé de gingembre
- 1¼ c. à thé de cannelle
- 4 c. à thé de mélasse
- 3 oeufs battus légèrement
- ⅔ tasse de lait
- 1 tasse de lait évaporé

CHAUFFER le four à 400° F., chaud.

COMBINER ensemble la citrouille, la cassonade, le sel, les épices et la mélasse. Ajouter le lait et le lait évaporé aux oeufs battus et lier complètement à la citrouille. Verser cette garniture dans l'abaisse non cuite.

CUIRE environ 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau d'argent inséré entre la croûte et le centre de la tarte revienne parfaitement propre. Le centre de la tarte sera mou mais s'affermira au sortir du four.

A NOTER: Pour cuire la citrouille, laver, couper en morceaux, retirer les fibres et les graines. Déposer dans une lèchefrite, l'écorce sur le dessus et cuire à four modéré, 325° F., jusqu'à ce que tendre. Retirer la pulpe de l'écorce et passer à travers un tamis.



TARTE CHIFFON AUX PÊCHES

(Illustration à la page 25.)

- | | |
|--|--|
| 1 croûte à tarte de 8" cuite
(page 16) | $\frac{1}{3}$ tasse de sirop de pêche |
| 1 c. à table de gélatine granulée
(1 enveloppe) | $\frac{1}{4}$ tasse d'eau froide |
| 2 c. à table de sucre | 1 c. à table de jus de citron |
| $\frac{1}{8}$ c. à thé de sel | 2 tasses de pêches en boîte,
égouttées et tranchées |
| | $\frac{1}{2}$ tasse de crème à fouetter |

MÊLER ensemble la gélatine granulée, le sucre et le sel dans une casserole. Ajouter le sirop, l'eau et le jus de citron. Mêler sur feu doux, en brassant constamment, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, environ 5 minutes.

REFROIDIR jusqu'à ce que la préparation soit légèrement prise, environ 15 minutes. Incorporer les pêches.

FOUETTER la crème et incorporer au mélange de pêches. Verser dans la croûte refroidie. Garnir de tranches de pêche et de crème fouettée, si désiré. Refroidir complètement.

A NOTER: Si l'on utilise des pêches fraîches, ajouter $\frac{3}{4}$ tasse de sucre et le jus de citron aux pêches pelées et tranchées et laisser reposer 30 minutes. Remplacer le sirop par de l'eau.

TARTE AUX CERISES EN TREILLIS

"Juteuse et entrecroisée de tendres lisières de pâte feuilletée"

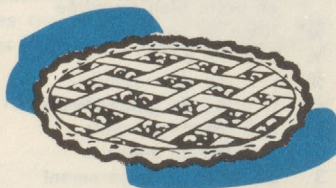
- 1 croûte à tarte de 9" non cuite (p. 16)
- $\frac{1}{3}$ c. à thé de sel
- 4 c. à thé de fécule de maïs
- 3 c. à table de sucre
- $1\frac{1}{3}$ tasse de sirop de cerises
(compléter la quantité de liquide
avec de l'eau, si nécessaire)
- 1 c. à table de beurre
- $2\frac{2}{3}$ tasses de cerises rouges, dénoyautées

MÊLER le sel, la fécule de maïs et le sucre dans une casserole. Ajouter le sirop lentement en brassant. Cuire sur feu doux en brassant constamment jusqu'à épaississement. Retirer du feu et ajouter le beurre. (On pourra ajouter quelques gouttes de colorant végétal rouge, si désiré.) Bien incorporer les cerises au mélange. Refroidir.

CHAUFFER le four à 425° F., chaud. Verser la garniture aux cerises dans l'abaisse non cuite. Abaisser les restes de pâte et couper en lisières de $\frac{1}{2}$ pouce. Entrecroiser ces lisières sur la garniture et gaufrer la pâte.

CUIRE 25 à 30 minutes.

A NOTER: Si l'on utilise des cerises non sucrées, augmenter la quantité de sucre à $\frac{3}{4}$ tasse et la fécule de maïs à 3 c. à table.



PÂTE BRISÉE TENDRE ET FEUILLETÉE

"La pâte qui fond dans la bouche"

POUR UNE TARTE À DOUBLE CROÛTE

- 2 tasses de Farine préparée Brodie XXX, tamisée
- $\frac{2}{3}$ tasse de graisse
- 4 à 5 c. à table d'eau glacée



TAMISER et mesurer la farine dans un bol. Couper la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois. Ajouter graduellement l'eau au mélange de farine et mêler légèrement avec une fourchette. Presser le mélange granuleux pour former 2 boules aplaties.

ABAISSE chaque morceau de pâte sur une surface légèrement enfarinée en un cercle ayant 1" de plus que l'assiette à tarte renversée. Remplir la tarte et cuire selon la recette indiquée.

POUR UNE TARTE À CROÛTE SIMPLE

- Utiliser 1 tasse de Farine préparée Brodie XXX, tamisée
- $\frac{1}{3}$ tasse de graisse
- 2 à 3 c. à table d'eau glacée

Préparer et abaisser la pâte comme précédemment. Pour une croûte à tarte cuite, déposer au four chaud, 450°F, 8 à 10 minutes.

TARTE AUX POMMES ET AUX PACANES

- 1 croûte à tarte de 9", non cuite
- 4 tasses de pommes tranchées
- $\frac{1}{3}$ tasse de sucre
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ tasse de Farine préparée Brodie XXX, tamisée
- $\frac{1}{3}$ tasse de cassonade
- $\frac{1}{3}$ tasse de pacanes hachées
- $\frac{1}{3}$ tasse de beurre

CHAUFFER le four à 400° F., chaud.

COMBINER ensemble le sucre, la cannelle, la muscade et le sel. Saupoudrer la moitié du mélange sur le fond de l'abaisse non cuite. Déposer la moitié des pommes tranchées sur ce mélange. Saupoudrer le reste du mélange de sucre sur les pommes et enfin déposer le reste des pommes tranchées.

COMBINER ensemble la farine, la cassonade et les pacanes. Couper le beurre dans ce mélange jusqu'à ce qu'il soit de la grosseur d'un demi-pois. Saupoudrer ce mélange également sur les pommes.

CUIRE environ 40 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

DESSERT AU MINCEMEAT

"Du minceameat savoureux enrobé dans de la pâte si croustillante."

- | | |
|--|--------------------------------|
| 2 tasses de Farine préparée Brodie
XXX, tamisée | 2 oeufs |
| 1 c. à table de sucre | 1/2 tasse de lait |
| 1/4 tasse de graisse | 1 tasse de minceameat, égoutté |
| | Sauce au citron |

CHAUFFER le four à 425° F., chaud. Graisser légèrement une tôle à biscuits.

TAMISER et mesurer la farine dans un bol. Ajouter le sucre. Couper la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois.

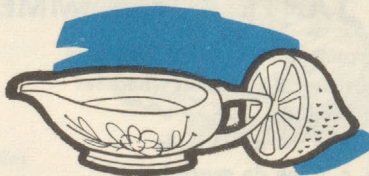
BATTRE ensemble 1 oeuf et 1 jaune d'oeuf. Réserver un blanc d'oeuf pour badigeonner le dessus du dessert. Mêler les oeufs avec le lait et ajouter au mélange de farine pour former une pâte molle. Pétrir cette pâte légèrement 30 secondes sur une surface légèrement enfarinée. Abaisser la pâte en un rectangle de 10" x 12". Garnir la pâte de minceameat. Rouler comme un gâteau roulé. Presser fortement pour faire coller les deux parties. Déposer sur la tôle. Avec des ciseaux, couper de pouce en pouce et tordre légèrement chaque tranche sur le côté. Badigeonner la surface de blanc d'oeuf légèrement battu et saupoudrer légèrement de sucre.

CUIRE 30 à 35 minutes. Servir chaud avec une sauce au citron.

DONNE 6 portions.

SAUCE AU CITRON

- 3/4 tasse de sucre
- 1 c. à table de fécule de maïs
- 1 oeuf battu
- 3/4 tasse d'eau
- 1/3 tasse de jus de citron
- 1 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1 c. à table de beurre



MÊLER le sucre et la fécule de maïs dans une casserole. Battre l'oeuf avec l'eau pour bien mêler. Ajouter au sucre graduellement et bien mélanger. Ajouter le jus de citron. Cuire sur feu doux en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange devienne clair et épais. Ajouter le zeste de citron et le beurre. Refroidir un peu et servir.

***Pour mesurer la mélasse, graisser délicatement la tasse à mesurer avant d'y verser la mélasse.**

DESSERTS

CHAUSSONS AUX PÊCHES

- | | | | |
|-----|---|-----|--|
| 1 | tasse de Farine préparée
Brodie XXX, tamisée | 3 | c. à table de sucre |
| 2 | c. à table de graisse | 1/2 | c. à thé de cannelle |
| 1/3 | tasse de lait | 1/8 | c. à thé de macis |
| 2 | c. à table de beurre fondu | 1 | boîte (20 onces) de pêches
tranchées, égouttées (1 tasse) |

CHAUFFER le four à 425° F., chaud. Graisser 6 moules à muffins de 3".

TAMISER et mesurer la farine dans un petit bol. Couper la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois. Ajouter le lait pour former une pâte molle.

PÉTRIR légèrement 30 secondes sur une surface légèrement enfarinée. Abaisser en un cercle de 10" de diamètre. Badigeonner de beurre fondu. Mélanger le sucre, la cannelle et le macis et en saupoudrer la pâte.

COUPER en 6 pointes comme une tarte. Déposer 3 à 4 tranches de pêche sur chaque pointe. Rouler chaque pointe du bord vers le centre. Presser fortement pour faire coller les deux parties. Déposer dans les moules, la partie scellée sur le fond du moule et courber pour donner la forme du moule.

CUIRE environ 15 minutes. Servir avec crème.

DONNE 6 chaussons.

SHORTCAKE AUX FRAMBOISES

(Illustration au début du livre.)

- | | |
|-----|---|
| 2 | tasses de Farine préparée Brodie XXX, tamisée |
| 2 | c. à table de sucre |
| 1/4 | tasse de graisse |
| 1 | oeuf battu |
| 1/2 | tasse de lait |
| 2 | c. à table de beurre fondu |
| 1/4 | tasse de sucre |
| 1 | c. à table de zeste d'orange râpé |
| 1 | pinte de framboises sucrées |
- Crème fouettée, si désiré



CHAUFFER le four à 425° F., chaud. Graisser un moule rond de 9".

TAMISER et mesurer la farine dans un bol. Ajouter le sucre. Couper la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois.

MÊLER l'oeuf et le lait et ajouter à la farine pour former une pâte molle. Pétrir cette pâte légèrement environ 30 secondes sur une surface légèrement enfarinée. Abaisser la pâte à 1/4 de pouce d'épaisseur. Badigeonner de beurre fondu. Mélanger 1/4 tasse de sucre et le zeste d'orange et saupoudrer la pâte de ce mélange.

TAILLER à l'emporte-pièce en biscuits de 3". Déposer les biscuits en cercle tout autour du moule en les chevauchant les uns sur les autres.

CUIRE 15 à 20 minutes. Déposer les framboises au centre de la couronne et servir avec crème fouettée, si désiré.

DONNE 6 portions.

GAUFRES AUX POMMES

"Elles sont délicieuses servies avec de la crème glacée."

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 2½ tasses de Farine préparée | 3 oeufs |
| Brodie XXX, tamisée | 1½ tasse de lait |
| ¼ c. à thé de muscade | ½ tasse de graisse fondue |
| ⅓ tasse de sucre | 2¼ tasses de pommes tranchées |

TAMISER et mesurer la farine. Ajouter la muscade et le sucre. Battre les oeufs et ajouter le lait.

INCORPORER le liquide à la farine et ajouter la graisse fondue. Mêler légèrement. Bien incorporer les pommes au mélange. Verser la pâte sur le gaufrier chaud.

SERVIR les gaufres avec crème glacée ou crème fouettée sucrée et vanillée.

DONNE 6 portions.

CARRÉS VELOUTÉS AUX FRUITS

"Croustillants et savoureux, agrémentés d'une piquante Sauce aux Pêches."

- | | |
|---|---|
| 1 oeuf | 1 tasse de pêches fraîches ou de
pêches en boîte égouttées |
| ½ tasse de sucre | ⅓ tasse de sucre |
| ¼ tasse de lait | ½ c. à thé de cannelle |
| ¼ tasse de beurre fondu | ½ tasse d'amandes émondées,
hachées |
| ½ c. à thé de vanille | |
| 1 tasse de Farine préparée
Brodie XXX, tamisée | |

CHAUFFER le four à 350° F., modéré. Graisser un moule carré de 8".

BATTRE l'oeuf et ajouter le sucre graduellement en continuant de battre jusqu'à ce que le mélange soit épais. Mêler le lait, le beurre et la vanille. Ajouter au premier mélange en alternant avec la farine. Mêler après chaque addition. Verser dans le moule.

DÉPOSER les pêches sur la pâte en pressant légèrement. Mêler le sucre, la cannelle et les amandes et saupoudrer ce mélange également sur les pêches. Cuire environ 50 minutes. Servir chaud avec Sauce aux Pêches.

SAUCE AUX PÊCHES

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1 tasse de sirop de pêche | 1 c. à table de beurre |
| 1 c. à table de fécule de maïs | 1 c. à thé de zeste de citron râpé |
| 1 c. à table de sucre | Jus d'un demi-citron |

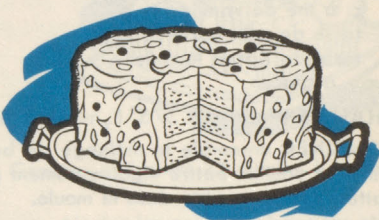
MÊLER le sucre, la fécule de maïs et le sirop. Cuire lentement sur feu doux environ 5 minutes, en brassant constamment. La sauce deviendra alors épaisse et claire. Retirer du feu et ajouter le beurre, le jus et le zeste de citron.

DONNE 6 portions.

GÂTEAU MERINGUÉ AUX AMANDES

"Une pâte tendre cuite avec sa meringue et saupoudrée d'amandes; le tout décoré de crème au cacao délicieuse."

- 1/3 tasse de beurre amolli
 - 2/3 tasse de sucre
 - 4 jaunes d'oeufs
 - 1/3 tasse de lait
 - 1 c. à thé de vanille
 - 1 1/2 tasse de Farine préparée Brodie XXX, tamisée
 - 4 blancs d'oeufs
 - 1/8 c. à thé de sel
 - 1 tasse de sucre
 - 1/2 c. à thé de vinaigre
 - 1/2 tasse d'amandes émondées, tranchées
- Crème au cacao



CHAUFFER le four à 350° F, modéré. Graisser 2 moules ronds de 9" et garnir le fond de papier ciré.

DÉFAIRE en crème le beurre avec 2/3 tasse de sucre. Ajouter les jaunes d'oeufs, un à la fois et bien battre le mélange. Mêler le lait et la vanille. Ajouter, en alternant, la farine et le lait au mélange de beurre. Bien mêler après chaque addition. Verser la pâte dans les moules.

MOUSSER les blancs d'oeufs avec le sel. Ajouter le sucre graduellement, 2 c. à table à la fois et bien battre pour former des pointes fermes. Ajouter le vinaigre et battre la meringue pour obtenir des pointes bien marquées. Diviser la meringue également en deux parties et garnir la pâte des deux moules. Saupoudrer 1/4 tasse d'amandes sur chaque meringue. Cuire environ 35 minutes pour brunir la meringue légèrement. Retirer des moules et refroidir.

CRÈME AU CACAO

- 1/3 tasse de sucre
- 3 c. à table de cacao
- 1 tasse de crème à fouetter
- 1/4 c. à thé de vanille

MÊLER le sucre et le cacao. Ajouter la crème et la vanille. Refroidir le mélange 1 heure. Fouetter cette crème.

GARNIR la meringue d'un gâteau de crème au cacao. Déposer l'autre gâteau sur le premier, la meringue sur le dessus. Garnir les côtés avec le reste de la crème au cacao. Refroidir le gâteau jusqu'au moment de servir. Garnir de cerises tranchées, si désiré.

DONNE 8 portions.

★Pour ramollir la cassonade, conserver une tranche de pomme pelée, attachée au couvercle de la boîte.

CARRÉS AUX DATTES ET AUX NOIX

(Illustration au début du livre.)

- 1/2 tasse de Mélange de base (page 9)
- 1/2 tasse de cassonade
- 1 oeuf
- 1 c. à table de lait
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de noix hachées
- 1 tasse de dattes hachées
- Sucre à glacer



CHAUFFER le four à 375° F., modéré. Bien graisser un moule carré de 8".

COMBINER ensemble le mélange de base et la cassonade. Ajouter l'oeuf, le lait et la vanille. Battre vigoureusement pour bien mêler. Ajouter les noix et les dattes. Verser la pâte dans le moule.

CUIRE 20 à 25 minutes. Refroidir.

SAUPOUDRER de sucre à glacer et couper en carrés.

DONNE 15 carrés.

SURPRISES AU GRUAU

"Nourissants et joliment décorés... ils plairont aux vôtres."

- 1 tasse de Farine préparée Brodie XXX, tamisée
- 1/2 tasse de cassonade
- 1 tasse de gruau
- 1 tasse de jujubes tranchés finement
- 1 oeuf battu
- 1/3 tasse d'huile à salade
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1 c. à thé de lait



CHAUFFER le four à 350° F., modéré. Graisser des tôles à biscuits.

TAMISER et mesurer la farine. Ajouter la cassonade, le gruau et les jujubes.

BATTRE l'oeuf et ajouter l'huile, la vanille et le lait. Mêler les deux mélanges.

FAÇONNER la pâte en boules et déposer sur les tôles graissées, à un pouce de distance.

CUIRE 12 à 15 minutes pour obtenir un brun doré. Retirer des tôles immédiatement. Laisser raffermir un moment avant de déposer sur le gril pour refroidir. (Si les biscuits durcissent avant de les retirer des tôles, retourner au four pour un moment).

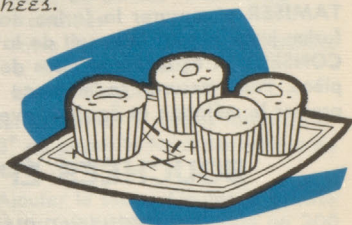
DONNE 2 1/2 douzaines.

BISCUITS

PETITS GÂTEAUX AUX BANANES

"Des petits gâteaux savoureux, joliment décorés de glace et de noix hachées."

- ½ tasse de graisse
- 1 tasse de sucre
- 2 oeufs battus
- 1 tasse de bananes mûres écrasées
- 1 c. à thé de jus de citron
- 2 tasses de Farine préparée Brodie XXX, tamisée
- 1 tasse de noix hachées



CHAUFFER le four à 375° F., modéré. Graisser et fariner 24 moules à muffins ou les garnir de cassolettes de papier.

DÉFAIRE en crème la graisse avec le sucre. Ajouter les oeufs, les bananes et le jus de citron. Bien mêler. Incorporer la farine au mélange. Ajouter les noix. Remplir les moules préparés, aux $\frac{2}{3}$.

CUIRE 20 à 25 minutes. Refroidir et glacer le dessus des petits gâteaux. Garnir de noix hachées.

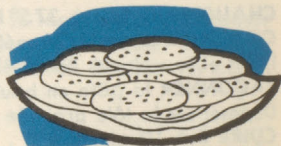
GLACE

MESURER 2 tasses de sucre à glacer dans un bol. Ajouter $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille et 2 c. à table de lait. Bien mélanger.

BISCUITS AUX ARACHIDES

"Croustillants et à la bonne saveur d'arachides."

- 2 tasses de Farine préparée Brodie XXX, tamisée
- $\frac{3}{4}$ tasse de beurre d'arachides
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade
- $\frac{1}{2}$ tasse de beurre amolli
- $\frac{1}{3}$ tasse d'eau chaude



CHAUFFER le four à 400° F., modérément chaud.

MÊLER le beurre d'arachides, les sucres, le beurre et l'eau et bien défaire en crème. Incorporer la farine tamisée. Bien mélanger.

FAÇONNER la pâte en 2 rouleaux de 2" de diamètre. Envelopper de papier ciré et mettre au froid jusqu'à ce que la pâte soit bien ferme. Couper en tranches de $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur et cuire sur des tôles non graissées 8 à 10 minutes.

DONNE environ 4½ douzaines.

MÉLANGE DE BASE

8 tasses de Farine préparée Brodie XXX, tamisée
3 tasses de graisse

TAMISER et mesurer la farine dans un grand bol. Couper la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois.

CONSERVER ce mélange dans des contenants fermés, à la température de la pièce. Pour mesurer ce mélange de base, remplir la tasse à mesurer sans presser le mélange et égaliser avec le dos d'un couteau.

BOUCHÉES ÉPICÉES AUX FRUITS

"Un savoureux mélange d'épices et de fruits."

2 tasses de Mélange de base	2 oeufs
1 tasse de cassonade	2 c. à table de jus de fruit ou de lait
1 c. à thé de cannelle	
1/2 c. à thé de toute-épice	1 1/2 tasse de noix hachées
1/2 c. à thé de clou de girofle	1 1/2 tasse de dattes hachées

CHAUFFER le four à 375° F., modéré. Graisser des tôles à biscuits.

COMBINER le mélange de base, la cassonade et les épices. Ajouter les oeufs et le jus de fruit ou le lait et bien mêler. Ajouter les noix et les dattes.

DÉPOSER par cuillerées sur la tôle graissée.

CUIRE 10 à 12 minutes.

DONNE 4 douzaines.

CROQUANTS À LA MÉLASSE

2 1/2 tasses de Mélange de base	1/2 c. à thé de clou de girofle
3/4 tasse de cassonade	1 oeuf
1 c. à thé de gingembre	3 c. à table de mélasse
1 c. à thé de cannelle	Sucre blanc

CHAUFFER le four à 375° F., modéré. Graisser des tôles à biscuits.

COMBINER ensemble le mélange de base, la cassonade et les épices. Ajouter l'oeuf et la mélasse. Bien mêler. Refroidir la pâte.

FAÇONNER la pâte en boules (1" de diamètre) et rouler dans le sucre blanc. Déposer sur la tôle graissée à 3 pouces de distance.

CUIRE 8 à 10 minutes.

DONNE 3 1/2 douzaines.

*Si les biscuits à la cuillère s'étendent trop durant la cuisson, refroidir la pâte plus longtemps.

*Emmagasiner les biscuits croustillants dans un contenant fermé à demi, les biscuits tendres dans un contenant hermétiquement fermé.

GÂTEAUX

GÂTEAU AUX NOIX ET AUX CERISES

(Illustration au début du livre.)

- | | |
|---|--|
| 2½ tasses de Farine préparée
Brodie XXX, tamisée | ½ tasse de cerises "maraschino"
tranchées |
| 1 ⅔ tasse de sucre | ½ tasse de noix ou pacanes hachées |
| ¾ tasse de graisse amollie | 1 c. à thé de vanille |
| 1 tasse de lait | 4 blancs d'oeufs |

CHAUFFER le four à 350° F., modéré. Graisser et fariner 2 moules ronds de 8" (1½" de profondeur) ou un moule de 9" x 13" ou garnir le fond des moules de papier ciré.

TAMISER et mesurer la farine dans un bol. Ajouter le sucre. Ajouter la graisse et le lait. Battre 2 minutes, vitesse moyenne au malaxeur électrique ou 300 tours à la main. Ajouter les cerises, les noix et la vanille. Monter les blancs d'oeufs en neige et incorporer à la pâte. Verser dans le moule.

CUIRE les gâteaux de 8", 25 à 30 minutes, le gros gâteau, 40 à 45 minutes. Démouler.

GLACER les gâteaux refroidis d'une glace mousseuse ou d'une glace au beurre brun.

GÂTEAU DE NOËL AUX FRUITS

- | | |
|---|--|
| ¼ lb. d'écorces de citron confites,
hachées finement | ½ lb. de noix hachées |
| ¼ lb. d'écorces d'orange confites,
hachées finement | 1 tasse de graisse |
| ¼ lb. de cédrats confits, hachés finement | 1 tasse de sucre |
| ½ lb. de cerises confites, tranchées | 5 oeufs bien battus |
| ½ lb. d'ananas confits, tranchés | 2 tasses de Farine préparée
Brodie XXX, tamisée |
| ¼ lb. de raisins de Corinthe | 1 c. à thé de toute-épice |
| ½ lb. de raisins épépinés | ½ c. à thé de muscade |
| ½ lb. de dattes hachées | ½ c. à thé de clou de girofle |
| | ½ tasse de jus de fruit |

PRÉPARER les fruits et les noix et saupoudrer avec ¼ tasse de farine. Tapiser de trois épaisseurs de papier ciré ou de 2 épaisseurs de papier brun trois moules de 8" x 5" x 3" ou 1 moule carré de 8" x 8" x 3½". Graisser les moules et les papiers.

CHAUFFER le four à 250° F., doux.

DÉFAIRE la graisse en crème; ajouter le sucre et bien mêler. Ajouter les oeufs battus. Tamiser les épices avec le reste de la farine. Ajouter au mélange de graisse en alternant avec le jus de fruit. Bien mêler. Incorporer les fruits et les noix. Verser la pâte dans les moules.

CUIRE 3 heures. Les gâteaux sont cuits si en y enfonçant une broche ou paille, elle revient parfaitement sèche.

RETIRER des moules immédiatement. Refroidir complètement sur un gril. Conserver les gâteaux dans des contenants hermétiquement fermés.

GÂTEAUX

GLACE AU BEURRE BRUN

$\frac{1}{3}$ tasse de beurre 3 c. à table de crème
3 tasses de sucre à glacer, tamisé $1\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

CHAUFFER le beurre dans une casserole pour le brunir légèrement. Retirer du feu. Ajouter le sucre et bien mêler. Ajouter la crème et la vanille et battre jusqu'à ce que la glace soit lisse.

GÂTEAU AUX POMMES

"Un mélange savoureux de sauce aux pommes et d'épices."

$\frac{2}{3}$ tasse de graisse ou moitié de beurre $1\frac{1}{4}$ c. à thé de cannelle
 $1\frac{1}{4}$ tasse de sucre $\frac{1}{2}$ c. à thé de clou de girofle
1 tasse de cassonade pressée $\frac{3}{4}$ c. à thé de toute-épice
3 oeufs $\frac{1}{4}$ c. à thé de muscade
 $1\frac{3}{4}$ tasse de sauce aux pommes $\frac{1}{2}$ tasse d'eau
 épaisse et non sucrée $1\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées
3 tasses de Farine préparée $1\frac{1}{2}$ tasse de dattes hachées ou
 Brodie XXX, tamisée de raisins

CHAUFFER le four à 350°F , modéré. Graisser et fariner un moule de $9'' \times 13''$.

DÉFAIRE la graisse en crème avec les sucres. Ajouter les oeufs. Bien mêler. Ajouter la sauce aux pommes et mélanger bien.

TAMISER et mesurer la farine. Tamiser de nouveau avec les épices. Ajouter au mélange de graisse en alternant avec l'eau. Incorporer les noix et les fruits à la pâte. Verser dans le moule.

CUIRE environ 55 minutes. Le gâteau est cuit si en y enfonçant une broche ou paille, elle revient parfaitement sèche.

REFROIDIR et glacer le gâteau dans le moule, ou servir avec crème fouettée ou crème glacée.

GLACE À LA CASSONADE

2 c. à table de beurre $\frac{1}{4}$ tasse de lait
 $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade $2\frac{1}{4}$ tasses de sucre à glacer, tamisé

COMBINER ensemble le beurre, la cassonade et le lait dans une casserole. Amener à l'ébullition et laisser bouillir une minute en brassant fréquemment. Refroidir quelque peu et ajouter le sucre graduellement. Battre jusqu'à ce que la glace soit lisse et consistante.

***Pour garnir le moule pour un gâteau aux fruits, couper des lisières de papier dans le sens de la longueur et de la largeur de sorte qu'elles se prolongent $1''$ au-dessus du moule.**

GÂTEAUX

GÂTEAU AU CHOCOLAT

"Tendre et savoureux."

- | | |
|--|--|
| 1/2 tasse de graisse ou moitié de beurre | 2 carrés (2 onces) de chocolat non sucré, fondu |
| 1/2 c. à thé de vanille | 1 2/3 tasse de Farine préparée Brodie XXX, tamisée |
| 1 tasse de sucre | 1 tasse de lait |
| 2 oeufs battus | |

CHAUFFER le four à 375° F., modéré. Graisser et fariner légèrement 2 moules ronds de 8" ou garnir le fond de papier ciré.

DÉFAIRE la graisse en crème; ajouter la vanille. Ajouter le sucre graduellement et battre pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter les oeufs battus et bien mêler. Ajouter le chocolat fondu.

TAMISER et mesurer la farine. Ajouter au mélange de graisse en alternant avec le lait, commencer et finir par la farine.

VERSER dans les moules.

CUIRE 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux ne gardent plus l'empreinte du doigt lorsque pressés légèrement au centre. Laisser reposer dans le moule 5 minutes et renverser sur un gril. Glacer les gâteaux refroidis.

GLACE AU BEURRE AU CHOCOLAT

- | | |
|---|-------------------------|
| 1/4 tasse de beurre | 1/2 c. à thé de vanille |
| 2 tasses de sucre à glacer, tamisé | 4 c. à table de crème |
| 1 1/2 once (1 1/2 carré) de chocolat non sucré, fondu | |

DÉFAIRE le beurre en crème. Ajouter graduellement 1 tasse de sucre à glacer. Bien mêler. Ajouter le chocolat fondu. Ajouter la vanille et 1 c. à table de crème. Bien battre. Ajouter en alternant le reste du sucre et de la crème et continuer de battre jusqu'à ce que la glace soit lisse.

GÂTEAU AUX BANANES

- | | |
|---|---|
| 1/2 tasse de graisse | 2 tasses de Farine préparée Brodie XXX, tamisée |
| 1 1/2 tasse de sucre | 1/2 tasse de lait sûr ou de lait de beurre |
| 2 oeufs | 1/2 tasse de noix hachées finement |
| 1 tasse de bananes écrasées (environ 3) | |
| 1 c. à thé de vanille | |

CHAUFFER le four à 350° F., modéré. Graisser et fariner légèrement un moule de 9" x 13" ou garnir le fond de papier ciré.

DÉFAIRE la graisse en crème; ajouter le sucre et bien mêler. Ajouter les oeufs, un à la fois et bien battre. Ajouter les bananes et la vanille.

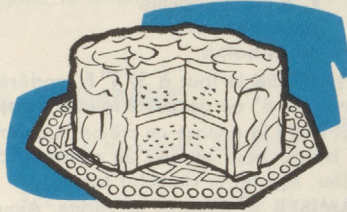
AJOUTER, en alternant, la farine et le lait, commencer et finir par la farine. Incorporer les noix hachées. Verser la pâte dans le moule.

CUIRE environ 40 minutes. Refroidir.

GÂTEAU BLANC PRÉFÉRÉ

"Le gâteau qui est un signe de fête—savoureux et destiné à surprendre agréablement les convives."

- 1/3 tasse de graisse ou moitié de beurre
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse de sucre
- 2 oeufs battus
- 2 tasses de Farine préparée Brodie XXX, tamisée
- 2/3 tasse de lait



CHAUFFER le four à 350° F., modéré. Graisser et fariner légèrement 2 moules ronds de 8" ou un moule de 9" x 13" ou garnir le fond de papier ciré.

DÉFAIRE la graisse en crème; ajouter la vanille. Ajouter le sucre graduellement et battre pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter les oeufs battus et bien mêler. Incorporer la farine tamisée en alternant avec le lait, commencer et finir par la farine. Verser dans les moules.

CUIRE les gâteaux étagés environ 30 minutes; le gâteau de 9" x 13", environ 40 minutes. Laisser reposer 5 minutes et renverser sur un gril.

GLACER le gâteau refroidi avec une glace au chocolat ou encore une glace mousseuse colorée.

GLACE MOUSSEUSE

- 3/4 tasse de sirop de maïs
- 2 blancs d'oeufs
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/2 c. à thé d'essence d'amande ou de caramel ou de menthe
- Quelques gouttes de colorant végétal

AMENER à l'ébullition rapide le sirop de maïs. Verser immédiatement en filet, sur les blancs d'oeufs moussés légèrement. Continuer de battre jusqu'à ce que la glace forme des pointes fermes. Aromatiser. Garnir le gâteau.

★Les gâteaux déposés au centre du gril, au centre du four, cuiront mieux.

★Conserver les gâteaux non glacés ou glacés dans des contenants hermétiquement fermés.

★Laisser refroidir le gâteau dans le moule sur un gril pendant 15 minutes si le moule était graissé et enfariné, pendant 5 minutes si le moule était tapissé de papier ciré. Retirer le gâteau du moule et refroidir complètement.

PAINS ÉCLAIR

GÂTEAU CHAUD AUX BLEUETS

"Léger et si succulent pour le petit déjeuner ou la collation de l'après-midi."

- | | |
|--|---|
| 1½ tasse de Farine préparée
Brodie XXX, tamisée | ½ tasse de lait |
| ⅔ tasse de sucre | 1 tasse de bleuets bien égouttés
(frais, en boîte ou congelés) |
| 1 oeuf battu | Garniture à la cannelle |
| ⅓ tasse d'huile à salade | |

CHAUFFER le four à 375° F., modéré. Bien graisser un moule carré de 9".

AJOUTER le sucre à la farine tamisée. Battre l'oeuf et ajouter l'huile et le lait.

COMBINER ensemble les deux préparations et mêler jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Verser dans le moule graissé. Déposer les bleuets également sur la pâte et saupoudrer de la garniture à la cannelle.

CUIRE environ 40 minutes.

GARNITURE À LA CANNELLE

- | | |
|---|-------------------------------|
| ¼ tasse de Farine préparée
Brodie XXX, tamisée | ½ à ¾ c. à thé de cannelle |
| ⅓ tasse de sucre | 1 c. à table d'huile à salade |

COMBINER ensemble tous les ingrédients et bien mêler.

PAIN AUX NOIX

"C'est la solution au problème de la collation des petits."

- | |
|--|
| 2¾ tasses de Farine préparée Brodie XXX, tamisée |
| ⅓ tasse de graisse |
| ½ tasse de noix hachées |
| 1 oeuf légèrement battu |
| 1 tasse de sucre |
| 1 c. à thé de vanille |
| 1¼ tasse de lait |



CHAUFFER le four à 350° F., modéré. Bien graisser un moule de 5¼" x 9½".
TAMISER et mesurer la farine dans un grand bol. Couper la graisse dans la farine et ajouter les noix hachées.

AJOUTER le sucre à l'oeuf battu et bien mêler. Ajouter la vanille et le lait. Combiner les liquides et les ingrédients secs et bien mélanger. Verser dans le moule graissé.

CUIRE environ 1 heure. Le pain aux noix est cuit si en y enfonçant une broche ou une paille au centre, elle revient parfaitement sèche.

REFROIDIR dans le moule 10 minutes. Renverser sur un gril et laisser refroidir complètement avant de trancher. Le pain aux noix se conservera bien s'il est enveloppé dans du papier pliofilm et conservé au réfrigérateur. Pour plus de saveur, le sortir du réfrigérateur au moins une heure avant de le servir.

CRÊPES

"Rehaussées de beurre et de sirop d'érable, elles sont délicieuses."

- 2 tasses de Farine préparée Brodie XXX, tamisée
- 1 oeuf
- 1 c. à table de sucre
- 1 ½ tasse de lait
- 3 c. à table de graisse ou beurre fondus



TAMISER et mesurer la farine. Battre l'oeuf avec le sucre et le lait. Ajouter la farine et mêler pour bien humecter la farine. La pâte ne sera pas lisse. Ajouter la graisse fondue.

VERSER la pâte à la cuillère dans un poêlon modérément chaud. Graisser le poêlon pour la première crêpe seulement. Quand les crêpes sont pleines de bulles et que les bords commencent à dorer, retourner et cuire de l'autre côté.

SERVIR immédiatement avec beurre et sirop.

DONNE 2 douzaines de crêpes de 3".

GAUFRES

AJOUTER un oeuf et 2 c. à table de graisse fondue de plus à la recette précédente.

CUIRE sur un gaufrier chaud jusqu'à ce qu'il ne s'échappe plus de vapeur.

BEIGNES

"Si tendres que vous voudrez en préparer deux recettes."

- | | | | |
|---|----------------------------|-----|----------------------------------|
| 2 | oeufs | 4 ¼ | tasses de Farine préparée |
| 1 | tasse de sucre | | Brodie XXX, tamisée |
| 1 | tasse de lait | ½ | c. à thé de muscade |
| 3 | c. à table de beurre fondu | ¼ | c. à thé de cannelle ou de macis |

BATTRE les oeufs avec le sucre. Ajouter le lait et le beurre fondu. Bien mêler. **AJOUTER** la farine, la muscade et la cannelle et mélanger pour obtenir une pâte lisse. Refroidir la pâte 30 minutes.

FRAISER la pâte pour ne pas la durcir sur une surface légèrement enfarinée et donner à l'abaisse à peu près ½ pouce d'épaisseur; couper à l'emporte-pièce.

CUIRE en pleine friture pendant 3 minutes à 380° F. Tourner une fois durant la cuisson. (De la graisse à 380° F. fait brunir un cube de pain dans 1 minute). Laisser égoutter sur un papier brun non ciré.

DONNE 2 ½ douzaines.

PAINS ÉCLAIR

BISCUITS À THÉ LÉGERS

"Tendres et savoureux avec du beurre"

1 $\frac{3}{4}$ tasse de Farine préparée Brodie XXX, tamisée

$\frac{1}{4}$ tasse de graisse

$\frac{3}{4}$ tasse de lait

CHAUFFER le four à 425° F., chaud.

TAMISER et mesurer la farine dans un grand bol. Couper la graisse dans la farine. Ajouter le lait, tout à la fois et mêler avec une fourchette pour bien humecter la farine. Pétrir légèrement environ 10 secondes sur une surface légèrement enfarinée et abaisser au rouleau, ou à la main, à $\frac{1}{3}$ ou $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce et déposer sur une tôle non graissée.

CUIRE 10 à 12 minutes pour obtenir un brun doré.

DONNE 12 à 14 biscuits de 2".

MUFFINS AUX PÊCHES

(Illustration à la page 25.)

2 tasses de Farine préparée Brodie XXX, tamisée

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre

1 tasse de pêches fraîches, tranchées
(ou des pêches en boîte, égouttées et tranchées)

1 oeuf battu

1 tasse de lait

$\frac{1}{4}$ tasse de graisse
fondue

CHAUFFER le four à 425° F., chaud. Bien graisser 12 moules à muffins.

TAMISER et mesurer la farine dans un bol. Ajouter le sucre et les pêches.

BATTRE l'oeuf avec le lait et la graisse fondue. Ajouter aux ingrédients secs et mêler légèrement pour seulement humecter la farine. (Ne pas battre la pâte, autrement les muffins seront durs). Remplir les moules graissés aux $\frac{2}{3}$.

CUIRE environ 20 à 25 minutes. Les muffins seront cuits, s'ils ne gardent pas l'empreinte du doigt lorsque pressés légèrement au centre.

DONNE 12 muffins de 2 $\frac{3}{4}$ ".

MUFFINS À L'ANANAS

SUIVRE la recette précédente mais n'utiliser que $\frac{1}{2}$ tasse de lait. Incorporer 1 tasse d'ananas pulpés, égouttés, à la farine et ajouter 1 c. à thé de zeste d'orange râpé.

BNP 20⁸
WCC
2091

Chère amie,

Le travail de la maîtresse de maison n'est jamais fini, nous disait-on autrefois, mais les temps sont bien changés, surtout depuis que des milliers de ménagères canadiennes emploient **la Farine préparée Brodie XXX**.

La Farine préparée Brodie XXX est vraiment étonnante puisqu'elle contient déjà du sel et une poudre à pâte spéciale à chaleur réglée. Ces ingrédients ont été incorporés à la farine et mélangés avec précision de façon à faciliter et améliorer la cuisson.

La Farine préparée Brodie XXX en effet élimine trois causes fréquentes d'insuccès: une mesure inexacte, un mélange imparfait et une levée hâtive. Les gâteaux, pâtisseries, biscuits, muffins, sauces et autres recettes sont plus légers, plus tendres, plus veloutés avec **la Farine préparée Brodie XXX**.

A la ménagère qui a des années d'expérience... à la jeune mariée qui débute dans l'art culinaire... à la maîtresse de maison qui est fière de servir à ses invités ce qu'il y a de mieux, ce livre réserve d'agréables surprises culinaires.

Bien sincèrement,

BRODIE & HARVIE LIMITED



GÂTEAU AUX NOIX ET AUX CERISES — P. 8
CARRÉS AUX DATTES ET AUX NOIX — P. 11
SHORTCAKE AUX FRAMBOISES — P. 14



XXX

BRODIE

FARINE PRÉPARÉE

avec la



RECETTES ÉPROUVÉES

36