

# WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



## BISCUITS NAPOLITAINS

2¼ tasses de farine tout usage  
pré-tamisée Robin Hood  
½ c. à thé de poudre à pâte  
⅛ c. à thé de sel  
1 tasse de beurre ou de margarine  
¾ tasse de sucre  
1 oeuf

1 c. à thé de vanille  
¼ tasse de cerises rouges  
confites, hachées  
¼ tasse de cerises vertes  
confites, hachées  
Colorant rouge  
Colorant vert

**MESURER** la farine (sans la tamiser), la poudre à pâte et le sel et verser sur un papier ciré. Mélanger parfaitement.

**DÉFAIRE** en crème le beurre, le sucre, l'oeuf et la vanille. Ajouter graduellement les ingrédients secs. Bien mélanger après chaque addition.

**DIVISER** la pâte en 3 portions égales. Mettre 1 portion de côté pour utiliser telle quelle. Ajouter les cerises rouges à la 2<sup>ème</sup> portion ainsi que quelques gouttes de colorant rouge. Ajouter les cerises vertes à la 3<sup>ème</sup> portion ainsi que quelques gouttes de colorant vert. Réfrigérer la pâte 1 heure avant d'utiliser.

**FAÇONNER** chaque portion en un rectangle de 12" x 2" x ½". Superposer les trois rectangles en plaçant le rose au milieu. Réfrigérer 1½ à 2 heures ou jusqu'à suffisamment ferme pour trancher.

**COUPER** en tranches de ⅛" d'épaisseur avec un couteau bien affilé. Déposer sur des plaques à biscuits non graissées.

**CUIRE** à 350°F. (four modéré) 10 à 12 minutes. Refroidir légèrement avant de retirer des plaques.

**DONNE** 5 doz. de biscuits.