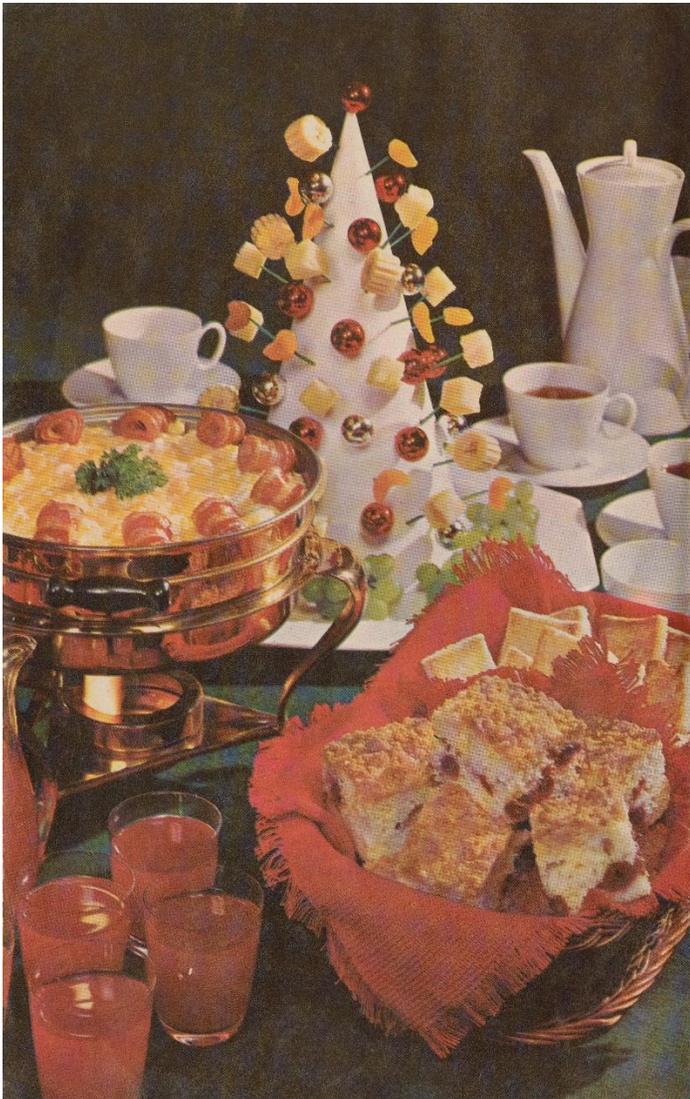


WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



GÂTEAU STREUSEL AUX CERISES

1½ tasse de farine tout usage pré-tamisée Robin Hood
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
¾ tasse de sucre
½ tasse de graisse végétale
2 oeufs
1 c. à thé de vanille
½ tasse de lait
1 boîte de 15 oz. de cerises rouges dénoyautées dans leur sirop, bien égouttées
½ tasse de farine tout usage pré-tamisée Robin Hood
¼ tasse de cassonade
¼ tasse de beurre

MESURER la farine (sans la tamiser) et la verser sur un papier ciré. Ajouter la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger.
DÉFAIRE en crème le sucre, la graisse, les oeufs et la vanille. Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait. Mélanger jusqu'à consistance crémeuse.
ÉTENDRE la moitié de la pâte dans un moule carré de 9" bien graissé. Répartir les cerises également sur la pâte. Étendre le reste de la pâte uniformément sur les cerises.
MÉLANGER la farine (sans la tamiser) et la cassonade dans un bol. Couper le beurre dans la farine jusqu'à la grosseur de petits pois. Saupoudrer uniformément sur la pâte.
CUIRE à 350°F. (four modéré) 40 à 45 minutes. Servir chaud.
DONNE 9 à 12 portions.
NOTE:—Ce gâteau peut être préparé la veille et réchauffé au moment de servir.

MUFFINS AUX FRUITS Voir recette en page 27.

7