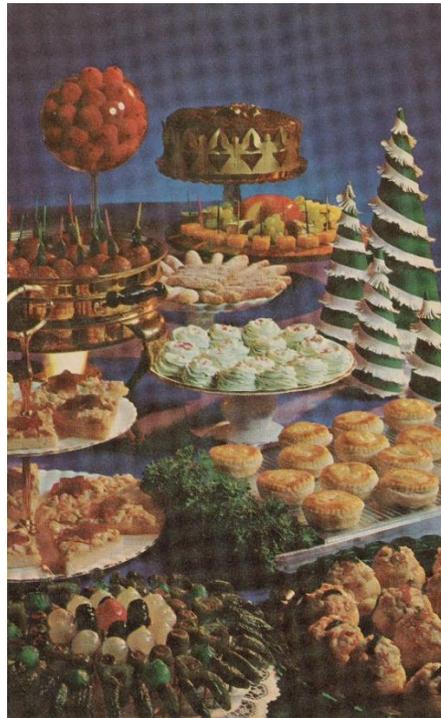


WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



BÂTONNETS À LA MÉLASSE

“Un soupçon de mélasse pour les palais délicats”

1¾ tasse de farine tout usage
pré-tamisée Robin Hood
½ c. à thé de sel
1 tasse de beurre mou
¼ tasse de mélasse

½ c. à thé de vanille
1 tasse de pacanes,
finement hachées
Sucre en poudre

MESURER la farine (sans la tamiser) et la verser sur un papier ciré. Ajouter le sel et bien mélanger.

DÉFAIRE en crème le beurre, la mélasse et la vanille. Ajouter la farine graduellement, en mêlant bien après chaque addition. Ajouter les noix. Déposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

FAÇONNER 1 c. à table de pâte en bâtonnet de 3 pouces et déposer sur une plaque à biscuits légèrement graissée. Continuer ainsi jusqu'à la fin.

CUIRE à 350°F. (four modéré) 12 à 15 minutes. Laisser refroidir quelques minutes avant de retirer des plaques.

Lorsque les biscuits sont encore chauds, les rouler dans le sucre en poudre. Ces biscuits sont très fragiles et, par conséquent, doivent être manipulés avec soin.

DONNE environ 4 doz. de bâtonnets.