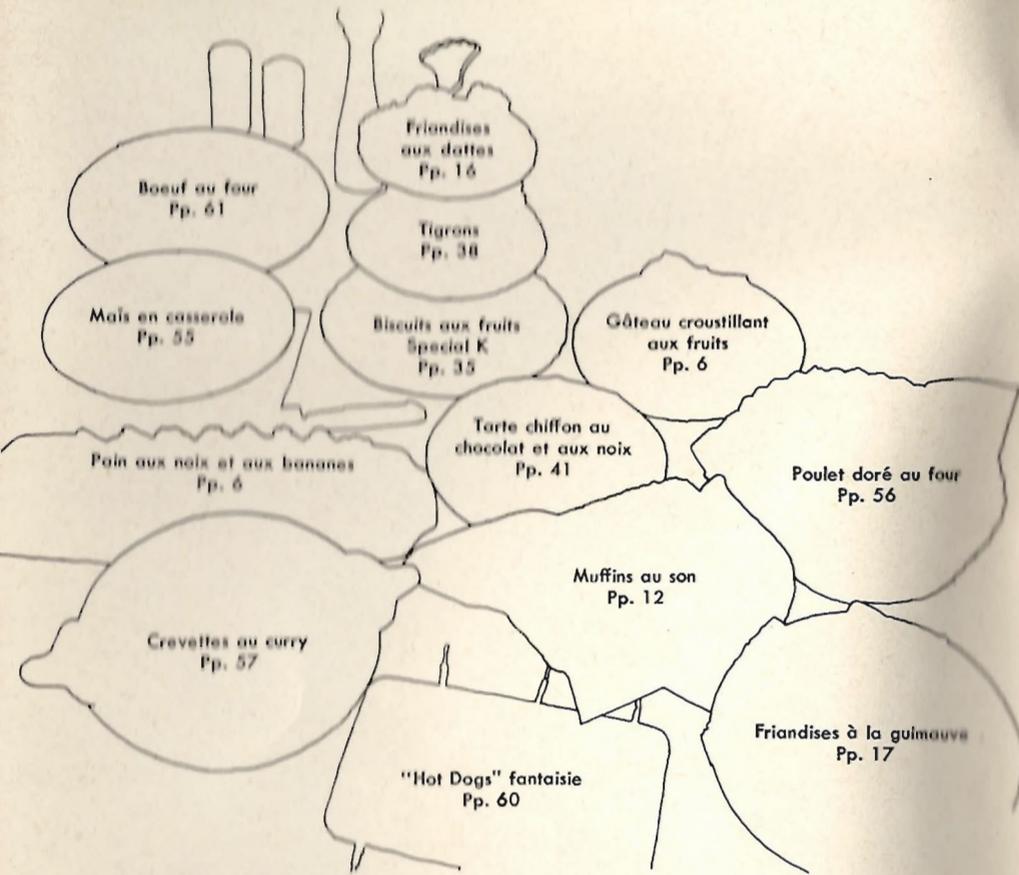


Recettes

Kellogg





Kellogg[®]

Special K
 Corn Flakes
 Rice Krispies
 Puffa Puffa Rice
 All-Bran
 Bran Buds
 Bran Flakes
 Raisin Bran
 Pep

Krumbles
 Apple Jacks
 Cocoa Krispies
 Sugar Pops
 Honey Smacks
 Froot Loops
 Corneroos
 Riceroos
 Sugar Frosted Flakes

Recettes

Kellogg

C'est sans doute dans le domaine de l'alimentation que les plus grands progrès ont été accomplis pour permettre à la femme moderne de gagner du temps. Les céréales prêtes à servir, énumérées à la page ci-contre, ont été parmi les premiers produits "tout préparés" offerts sur le marché. Certaines de ces préparations existent depuis plus de 50 ans.

Pendant que ces préparations de céréales prêtes à servir étaient de plus en plus adoptées pour le petit déjeuner, les maîtresses de maison et nos spécialistes culinaires découvraient de nombreuses façons de les utiliser dans diverses recettes. Nombre de mams très occupées ont ainsi appris à gagner beaucoup de temps au moment de préparer les repas.

D'autres suggestions leur permettraient de rendre leurs mets favoris encore plus savoureux et appétissants.

Notre livre a pour but de vous faire connaître quelques-unes de ces recettes si appréciées. Certains de nos menus se préparent en un clin d'oeil . . . D'autres vous permettront de préparer de petits chefs-d'oeuvre culinaires. Nous espérons que ces recettes Kellogg feront le régal de vos parents et amis et qu'elles vous vaudront de nombreux éloges.

Kay Kellogg

Kellogg Company of
 Canada, Ltd.
 London, Ontario

Table des Matières

DESSERTS

BISCUITS

Bâtonnets et carrés	
Carrés au "mincemeat"	26
Carrés couronnés au chocolat	25
Carrés glacés au citron	26
Croquants	26
Négrillons dorés	24
Tablettes aux raisins	29
Tablettes glacées au gingembre	25
Biscuits roulés et à la cuillère	
Biscuits à la mélasse et à l'orange	35
Biscuits à la vanille	36
Biscuits au cacao	31
Biscuits au carvi et citron	35
Biscuits au chocolat à la cuillère	29
Biscuits au sucre et aux épices	38
Biscuits aux arachides	36
Biscuits aux Bran Buds	27
Biscuits aux fruits	35
Biscuits aux noix	39
Biscuits aux noix à la cuillère	44
Biscuits surprise à la menthe	33
Boules de chocolat	31
Boulettes à la cannelle	30
Croquants à la crème sure	38
Croquants au cacao	31
Croquants au "mincemeat"	36
Croquants aux fruits et au chocolat	33
Croquants aux noix	42
Croquettes aux cerises	27
Croquettes aux pacanes	29
Croustilles aux noix et cerises	30
Croustilles au chocolat et aux Bran Flakes	30
Ermites glacés	32
Exquis aux Froot Loops	32
Fiestas Froot Loops	36
Friandises à la gelée	11
Macarons au chocolat	10
Macarons aux Corn Flakes	11
Sablés aux Raisin Bran	10
Tigrons	10

DESSERTS DIVERS

Carrés aux cerises à la française	47
Charlotte russe avec tartelettes	52
Crème et pêches congelées	48
Délices à la Salade de fruits	49
Délices aux pommes	45
Fantaisie au citron	50
Gâteau glacé au fromage	48
Parfait au chocolat	50
Pommes croustillantes	45
Pouding doré avec sauce à l'orange et aux abricots	49
Sandwiches à la crème glacée	49
Soufflé au chocolat	47
Surprises aux cerises	44
Tarte à la citrouille congelée	48
Tarte à la crème et aux noix	45
Torte aux noix	52

GATEAUX

Carrés à la chapelure et aux pacanes	20
Carrés aux dattes et au citron	21
Carrés délicieux	24
Couronne aux dattes	21
Gâteau à la mélasse	19
Gâteau au miel et aux épices	21
Gâteau aux canneberges et au chocolat	19
Gâteau Nouvelle-Orléans	24
Petits gâteaux bonbon aux fruits	20
Petits gâteaux vite faits	23
Torte au fromage et aux ananas	23

TARTES

Tarte au chocolat et à la crème de tartre	41
Tarte au fromage et aux bananes	42
Tarte Caprice	44
Tarte chiffon au chocolat et aux noix	41
Tarte chiffon au citron	42
Tarte formidable	44
Tarte de Savoie	39

ENTREES

Exquis Tom Pouce	4
Hors d'oeuvres au jambon et au miel	4

FRIANDISES

Bâtonnets surprise Sugar Pops	18
Bouchées Apple Jacks	15
Boulettes au rhum	15
Bûchettes au cacao et aux arachides	18
Carrés glacés aux arachides	16
Croquants	16
Délices aux arachides	18
Délices au caramel	16
Friandises à la guimauve et variations	17
Friandises aux dattes	16
Nougats au cacao	18
Nougats au chocolat	15

PAINS

PAINS A LA LEVURE	
Boulettes "All-Bran"	14
Muffins en bouchées	14
Petits pains réfrigérateur	9

PAINS VITE FAITS

Miche et en moule	
Brioche aux cerises	8
Croissants au café	7
Gâteau à la cannelle	8
Gâteau croustillant aux fruits	6
Gâteau de son au café et aux pêches	9
Pain à la compote de pommes	6
Pain à la mélasse	9
Pain aux noix et aux bananes	6
Pain aux noix et à la canneberge	8
Pain aux raisins	7
Muffins	
Muffins à la mélasse et au son	12
Muffins All-Bran avec variations	11
Muffins au fromage et au carvi	12
Muffins au son	12
Pains vite faits divers	
Beignets au maïs	12
Carrés à la saucisse	11
Roussettes croquantes	7

PLATS DE RESISTANCE

Bœuf au four	61
Boulettes de viande à la créole	55
Boulettes de viande avec sauce au fromage et aux amandes	60
Crevettes au curry	57
Croquants au fromage	57
Croquettes au jambon	64
Dîner au saumon et aux pommes de terre	63
Exquis hamburgers	63
Hamburgers à la choucroute	55
Hamburgers surprise	63
Haricots à la Suisse	64
Haricots au Parmesan	59
"Hot Dogs" fantaisie	60
Maïs en casserole	55
Nouilles à la crumbo	61
Pain de fantaisie au bœuf en casserole	56
Pain de viande maison	59
Poisson croustillant au four	61
Poulet doré à l'orange	59
Poulet doré au four	56
Poulet doré piquant	59
Poulet gratiné aux noix du Brésil	56
Riz et fromage au four	53
Salade au poulet au curry chaud	60
Salade au poulet chaud	60
Saumon et riz cuits au four	53
Suprême au fromage et au thon	64

Entrées

HORS D'OEUVRES AU JAMBON ET AU MIEL

- 3 tasses de RAISIN BRAN KELLOGG
- 1 tasse de lait
- 1 livre de boeuf maigre haché
- 1 livre de jambon fumé haché
- 2 oeufs, légèrement battus
- ¼ tasse de céleri finement haché
- ¼ tasse d'oignon finement haché
- 1 tasse d'arachides sèches rôties hachées
- 1 c. à table de moutarde préparée
- ½ c. à thé de sel
- * * *
- ¼ tasse de cassonade bien tassée
- 3 c. à table de miel
- 1 c. à table de jus d'orange

1. Dans un grand bol à mélanger, mêler Raisin Bran et lait. Ajouter le reste des ingrédients pour les boules de viande; bien mélanger. A l'aide d'une cuillère, faire de petites boules. Placer dans un moule peu profond recouvert d'une feuille d'aluminium.

2. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) 15-20 minutes. Incorporer cassonade, miel et jus d'orange. Arroser les boules et cuire 15 minutes de plus.

3. Servir dans un réchaud comme hors d'oeuvres, sur un cure-dent avec de gros morceaux d'ananas ou comme une entrée accompagnée de riz cuit ou de nouilles.

Donne: environ 7 douzaines de boules au jambon, 1 pouce de diamètre.

EXQUIS TOM POUCE

- 8 onces de fromage râpé à l'américaine
- ½ tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- ½ tasse de farine tout usage tamisée
- Un soupçon de poivre rouge
- 3 tasses de SPECIAL K KELLOGG

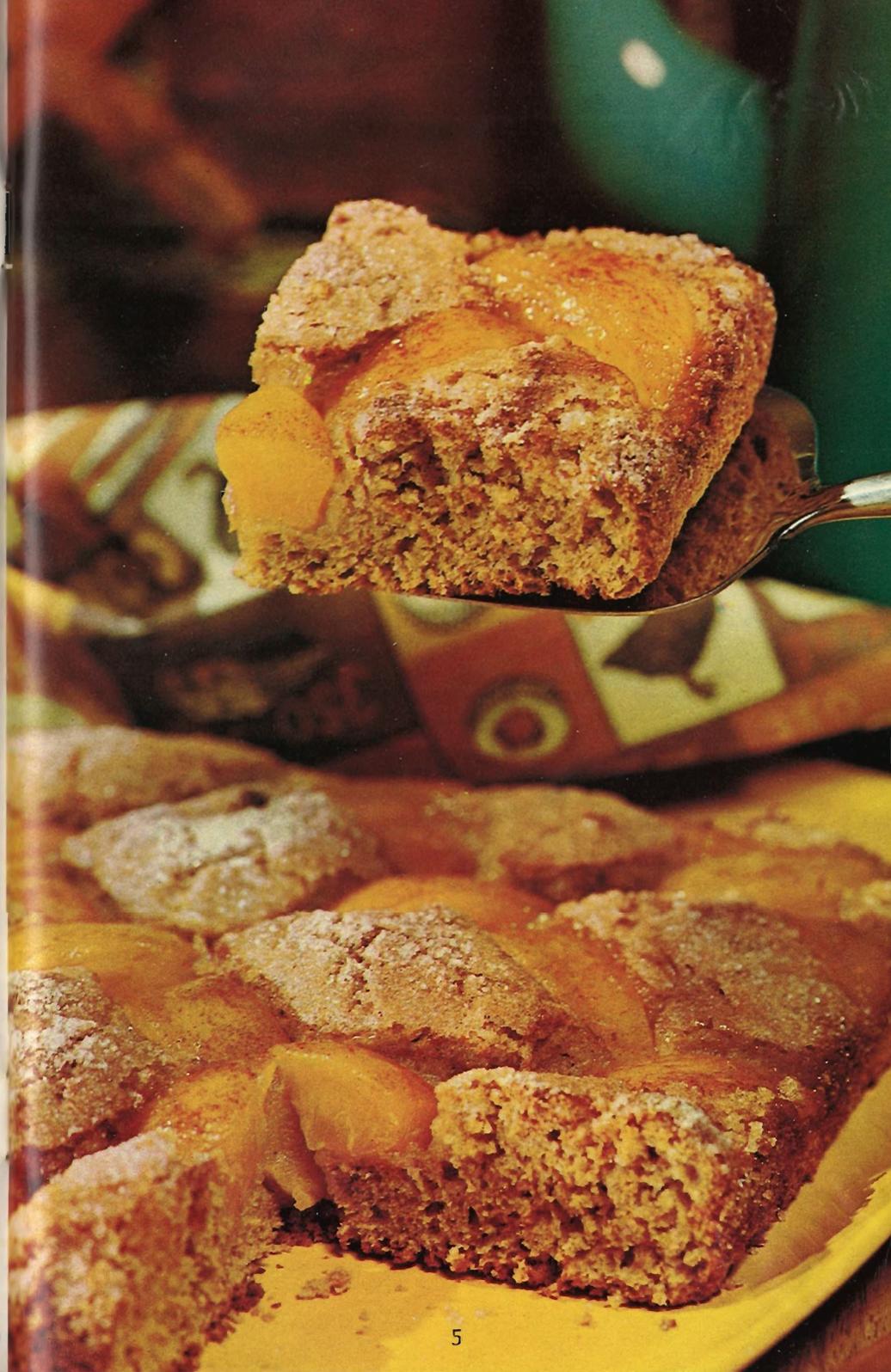
1. Bien battre ensemble fromage et beurre; mélanger farine, poivre et Spécial K.

2. Avec le mélange, faire 2 rouleaux de ¾ pouce de diamètre; bien refroidir. Couper par tranches de ¼ pouce; placer sur une tôle non graissée.

3. Faire cuire à four modérément chaud (325°F.) pendant 20 minutes. Servir chaud comme apéritif.

Donne: 72 exquis, 1 pouce de diamètre.

Avis: Les rouleaux non coupés peuvent être réfrigérés et coupés lorsque nécessaire.



Pains

PAIN A LA COMPOTE DE POMMES

- 1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- 3/4 tasse (bte 1 lb) de compote de pommes
- 1/3 tasse de shortening ramolli
- 1 oeuf
- 2 tasses de farine tout usage tamisée
- 3/5 tasses de sucre
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de soda à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle
- 3/4 c. à thé de muscade
- 1/2 tasse de noix hachées
- 1/2 tasse de sucre de confiseur tamisé
- 1 c. à table d'eau chaude

1. Mêler All-Bran et sauce aux pommes; laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie absorbé. Ajouter l'oeuf et le shortening, bien battre.
2. Tamiser ensemble farine, sucre, poudre à pâte, soda, sel, cannelle et muscade. Ajouter le mélange All-Bran, bien mélanger seulement. Verser la pâte dans un moule à pain bien graissé et enfariné de 9 x 5 x 3 pouces.
3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 1 heure ou jusqu'à ce que le pain commence à se décoller des côtés du moule. Refroidir dans le moule pendant 10 minutes; démouler sur une grille.
4. Mélanger ensemble sucre de confiseur et eau jusqu'à consistance crémeuse. Glacer le pain pendant qu'il est encore chaud. Laisser refroidir avant de couper. *Donne:* 1 pain ou 18 tranches, 1/2 pouce d'épaisseur.

PAIN AUX NOIX ET AUX BANANES

- 1 1/2 tasse de farine tout usage tamisée
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de soda à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 tasse de shortening ramolli
- 1/2 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 1/2 tasse de bananes mûres en purée
- 1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1/2 tasse de noix hachées grossièrement

1. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, soda et sel. Mettre de côté.
2. Battre shortening et sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse; ajouter l'oeuf et bien battre. Incorporer bananes, All-Bran, vanille et noix. Ajouter le mélange All-Bran aux ingrédients secs tamisés, bien mélanger seulement. Eten-dre dans un moule à pain bien graissé de 9 x 5 x 3 pouces.
3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Laisser refroidir avant de couper. *Donne:* 1 pain.

GATEAU CROUSTILLANT AUX FRUITS

- 1 1/2 tasse de BRAN FLAKES KELLOGG
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 2 c. à table de beurre fondu (ou margarine)
- 1 1/2 tasse de farine tout usage tamisée
- 1/3 tasse de sucre
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de muscade
- 1/4 tasse de shortening ramolli
- 1 oeuf
- 3/4 tasse de lait
- 1/2 tasse de fruits en conserve

1. Mesurer les Bran Flakes et les réduire à 3/4 tasse; mêler avec cannelle et beurre. Mettre de côté.
2. Tamiser ensemble farine, sucre, pou-

- dre à pâte, sel et muscade dans un grand bol. Faire un trou; ajouter shortening, oeuf et lait; bien mélanger. Eten-dre dans un moule graissé de 9 x 9 x 2 pouces.
3. Verser les conserves de fruits sur la pâte, en coupant pour donner un aspect marbré. Tasser le mélange Bran Flakes dans la pâte.
4. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) pendant 30 minutes. Couper en carrés et servir chaud. *Donne:* 9 portions 3 x 3 pouces.

CROISSANTS AU CAFE

- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou
- 1/2 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 2 tubes de croissants réfrigérés
- 1/4 tasse de beurre fondu (ou margarine)
- 1/2 tasse de sucre
- 1 oeuf légèrement battu
- 1/2 tasse d'amandes coupées

1. Si on emploie les Corn Flakes, les émietter finement. Mettre de côté.
2. Enlever la pâte à croissant des tubes et dérouler en rectangles. Ne les séparez pas en triangles.
3. Eten-dre sur chaque rectangle du beurre fondu; saupoudrer 1 c. à table de sucre et 1 c. à table de Chapelure de Maïs.
4. Commençant par le côté le plus long, rouler tel que pour une gelée. Courber les croissants en forme de C et les placer sur une grande tôle à biscuits graissée, alternant la direction des lettres de façon à ce que les C s'enchaînent. Accorder un léger espace pour la cuisson. Arroser avec l'oeuf et saupoudrer d'amandes.
5. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Servir chaud. *Donne:* 8 portions, tranches de 2 pouces.

PAIN AUX RAISINS

- 1 1/2 tasse de farine tout usage tamisée
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1 1/2 tasse de raisins sans pépin
- 1 1/2 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- 1/4 tasse de shortening ramolli
- 1 1/2 tasse d'eau chaude
- 1 oeuf
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 3/4 tasse de noix concassées

1. Tamiser ensemble farine, sucre, pou-dre à pâte, soda et sel. Mettre de côté.
2. Mesurer raisins, All-Bran et shortening dans un bol à mélanger; ajouter l'eau chaude et brasser jusqu'à ce que le shortening soit fondu. Ajouter l'oeuf et la vanille; bien battre.
3. Ajouter les ingrédients secs tamisés et les noix; bien mélanger seulement. Eten-dre uniformément dans un moule à pain bien graissé de 9 x 5 x 3 pouces.
4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Bien laisser refroidir avant de couper. *Donne:* 1 pain aux raisins. *Avis:* Ce pain est tout spécialement bon lorsque servi avec une salade telle que fruits ou poulet. Il a aussi bon goût comme biscuit à thé rempli de crème de fromage et rehaussé de tranches d'olives. Ce pain se congèle bien.

ROUSSETTES CROQUANTES

- 1 3/4 tasse de farine tout usage tamisée
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de muscade ou macis
- 2 oeufs
- 1/2 tasse de sucre de confiseur tamisé
- 1/4 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- 1/2 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- 2 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1 c. à table de jus de citron
- Sucre de confiseur

1. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, sel et muscade. Mettre de côté.
2. Battre les oeufs jusqu'à consistance épaisse et de couleur citron. Mélanger dans 1/2 tasse de sucre le beurre et les All-Bran; bien battre. Incorporer les ingrédients secs, le zeste de citron et le jus.
3. Sur une surface légèrement enfarinée, pétrir la pâte jusqu'à consistance lisse. Refroidir complètement, environ 20 minutes.
4. Sur une surface légèrement enfarinée, rouler la pâte en forme de rectangle de 18 x 10 pouces et d'environ 1/8 pouce d'épaisseur. Couper en lanières ou avec un emporte-pièce de votre choix.
5. Frire dans la graisse chaude (350-375°F.) environ 1 minute ou jusqu'à couleur brun doré, en ne tournant qu'une fois. Egoutter sur un papier absorbant et refroidir complètement sur une grille. Enrober de sucre de confiseur juste avant de servir. *Donne:* environ 30 Roussettes Croquantes — 3 x 2 pouces.

BRIOCHE AUX CERISES

- 1/2 tasse de RAISIN BRAN KELLOGG
- 2/3 tasse de lait
- 1 oeuf
- 1/4 tasse de shortening ramolli
- 1 tasse de farine tout usage tamisée
- 1/3 tasse de sucre
- 2 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 2/3 tasse de cerises au marasquin finement hachées
- 1/2 tasse de noix concassées

1. Mêler Raisin Bran, lait, oeuf et shortening; bien battre.
 2. Tamiser ensemble farine, sucre, poudre à pâte et sel. Ajouter le mélange de Raisin Bran et bien mélanger seulement. Incorporer les cerises bien égouttées et les noix. Verser dans un moule en couronne graissé de 8 1/4 pouces, le remplissant aux 2/3.
 3. Faire cuire à four modérément chaud (400°F.) environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit.
 4. Démouler. Glacer légèrement avec un glaçage au sucre de confiseur. Décorer avec d'autres cerises et noix.
- Donne: environ 8 portions.

GATEAU A LA CANNELLE

- 2 c. à table de beurre fondu (ou margarine)
- 1 tasse de sucre
- 2 c. à thé de cannelle
- 2 tasses de SUGAR FROSTED FLAKES KELLOGG
- 1/2 tasse de farine tout usage tamisée
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- 2/3 tasse de lait
- 1/4 tasse d'abricots séchés finement coupés
- 2 oeufs
- 1/4 tasse de prunes sèches finement coupées

1. Mêler 2 c. à table de beurre fondu, 1/4 tasse de sucre et 1 c. à thé de cannelle; mélanger avec les Sugar Frosted Flakes. Mettre de côté.
2. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, sel et reste de la cannelle. Mettre de côté.
3. Battre 1/2 tasse de beurre ramolli et le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Ajouter oeufs et lait; bien battre. Mélanger avec les in-

grédients secs et les fruits, bien mélanger seulement. Etendre la moitié de la pâte dans un moule graissé de 9 x 9 x 2 pouces; rehausser de la moitié du mélange de Sugar Frosted Flakes. Etendre le reste de la pâte et terminer avec le reste du mélange de Sugar Frosted Flakes.

4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Couper et servir chaud.
- Donne: 12 portions, 2 x 2 1/4 pouces.

PAIN AUX NOIX ET A LA CANNEBERGE

- 1 1/2 tasse de canneberges fraîches
- 1 tasse de sucre
- 2 2/3 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou 2/3 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 2 1/2 tasses de farine tout usage tamisée
- 4 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de noix hachées
- 1 tasse de lait
- 1 oeuf, légèrement battu
- 1 c. à table de zeste d'orange râpé
- 2 c. à table de shortening fondu

1. Mettre les canneberges dans un hachoir, mélanger avec 1/4 tasse de sucre. Mettre de côté.
 2. Si on emploie les Corn Flakes, les émietter finement. Mettre de côté.
 3. Tamiser ensemble farine, 3/4 tasse de sucre, poudre à pâte et sel; mélanger avec la Chapelure de Mais et les noix.
 4. Mêler lait, oeuf et zeste d'orange, shortening et canneberges; bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs, bien mélanger seulement. Etendre uniformément dans un moule à pain graissé de 9 x 5 x 3 pouces.
 5. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) pendant 1 heure. Laisser refroidir avant de couper.
- Donne: 1 pain.

PAIN A LA MELASSE

- 1 tasse de farine tout usage tamisée
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de cannelle, facultatif
- 1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- 1/2 tasse de raisins sans pépin
- 2 c. à table de shortening ramolli
- 1/3 tasse de mélasse
- 3/4 tasse d'eau chaude
- 1 oeuf

1. Tamiser ensemble farine, soda, sel et cannelle. Mettre de côté.
 2. Mélanger All-Bran, raisins, shortening et mélasse. Ajouter l'eau chaude, brasser jusqu'à ce que le shortening soit fondu. Incorporer l'oeuf; bien battre. Mêler les ingrédients secs avec le mélange All-Bran, bien mélanger seulement.
 3. Remplir 2 boîtes graissées, 4 1/2 pouces de profondeur et 3 pouces d'épaisseur, jusqu'aux 2/3; ou étendre dans un moule à pain bien graissé de 9 x 5 x 3 pouces.
 4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 45 minutes pour le pain en boîte et environ 35 minutes pour le pain ordinaire. Retirer des boîtes ou du moule, couper et servir chaud.
- Donne: 2 pains 4 1/2 x 2 3/4 ou 1 pain 9 x 5 x 3 pouces.
- Avis: Pour un pain brun léger, vous servir de mélasse claire; pour un pain brun pleine saveur, prendre de la mélasse foncée.

GATEAU DE SON AU CAFE ET AUX PECHEES

- 1 tasse de farine tout usage tamisée
- 2 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 c. à thé de cannelle
- 1 boîte (1 lb) de pêches tranchées
- 1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG ou 1 tasse de BRAN BUDS KELLOGG
- 1 oeuf
- 1/4 tasse de shortening ramolli
- 1/4 tasse de sucre

1. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, sel et 1/2 c. à thé de cannelle. Mettre de côté.
2. Egoutter les pêches et garder le sirop. Mêler All-Bran et 2/3 tasse de sirop de pêches; laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie absorbé. Ajouter l'oeuf et le shortening, bien battre.
3. Ajouter les ingrédients secs tamisés, bien mélanger seulement. Etendre dans un moule bien graissé de 9 x 9 x 2 pouces. A l'aide d'une cuillère enfournée, faire des rainures dans la pâte diagonalement en laissant environ 1 1/2 pouce entre chacune pour faire un

- treillage. Mettre délicatement les tranches de pêches égouttées dans les rainures.
 4. Mêler sucre et 1/4 c. à thé de cannelle qui reste. Saupoudrer sur les pêches et la pâte.
 5. Faire cuire à four modérément chaud (400°F.) environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Couper en carrés et servir immédiatement.
- Donne: 9 portions 3 x 3 pouces.
- Avis: Avant la cuisson, la pâte recouvre à peine le fond du plat; pendant la cuisson elle s'élève juste assez pour faire un délicieux gâteau au café.

PETITS PAINS REFRIGERATEUR

- 2 tasses de ALL-BRAN KELLOGG
- 1 tasse de shortening
- 3/4 tasse de sucre
- 2 c. à thé de sel
- 2 tasses d'eau bouillante
- 2 paquets de levure sèche granulée ou
- 2 pains de levure
- 2 oeufs bien battus
- 6 tasses de farine tout usage tamisée

1. Mesurer dans un grand bol à mélanger All-Bran, shortening, sucre et sel; ajouter l'eau bouillante et brasser jusqu'à ce que le shortening soit fondu. Laisser tiédir.
 2. Verser ou émietter la levure dans le mélange de shortening; brasser jusqu'à ce que ce soit dissout. Ajouter les oeufs; bien mélanger. Ajouter la moitié de la farine et battre jusqu'à consistance crémeuse; ajouter le reste de la farine et bien battre.
 3. Bien recouvrir le bol et le mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de l'employer. Dégonfler la pâte avec le poing.
 4. Façonner la pâte en boules et en remplir à moitié des moules à muffins graissés. Laisser lever la pâte dans un endroit chaud pendant 2-3 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
 5. Faire cuire à four chaud (425°F.) environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau brun.
- Donne: environ 3 douzaines de petits pains — 2 1/2 pouces de diamètre
- Avis: La pâte peut être conservée au réfrigérateur pendant plusieurs jours et on peut préparer les petits pains lorsque nécessaire.



MUFFINS ALL-BRAN avec VARIATIONS

1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
*3/4 tasse de lait
1 oeuf
1/4 tasse de shortening ramolli
1 tasse de farine tout usage tamisée
1/4 tasse de sucre
2 1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel

1. Mêler All-Bran et lait; laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie absorbé. Ajouter oeuf et shortening; bien battre.

2. Tamiser ensemble farine, sucre, poudre à pâte et sel. Ajouter au mélange All-Bran; bien mélanger seulement. Remplir des moules à muffins graissés jusqu'aux 2/3.

3. Cuire à four modérément chaud (400°F.) environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient légèrement dorés. Servir immédiatement.

Donne: 9 muffins All-Bran Kellogg — 2 1/2 pouces de diamètre.

*Si du lait de beurre ou sûr est employé au lieu du lait ordinaire, réduire la poudre à pâte à 1 c. à thé et ajouter 1/2 c. à thé de soda à pâte.

Variations: Les variations suivantes peuvent produire une plus grande quantité, tout dépend des ingrédients ajoutés.

Compote de pommes: Diminuer le lait à 1/4 tasse; ajouter 1 tasse de compote de pommes avec du lait. Diminuer la poudre à pâte à 2 c. à thé et tamiser 1/4 c. à thé de soda à pâte, 1/2 c. à thé de cannelle et 1/4 c. à thé de muscade avec farine, sucre, poudre à pâte et sel.

Garniture aux pommes: Remplir les moules à muffins jusqu'à la moitié. Plonger les rondelles de pommes pelées et vidées dans un mélange de 1/4 tasse de sucre et 1/2 c. à thé de cannelle. Mettre les rondelles sur le dessus de chaque muffin avant la cuisson.

Muffins au son: Diminuer le lait à 1/2 tasse; ajouter 1 tasse de bananes mûres coupées en rondelles minces et du lait.

Cannelle: Ajouter 1 c. à table de mélasse et du lait. Tamiser 1 c. à thé de cannelle avec le mélange de farine.

Noix de coco: Ajouter 1/2 tasse de noix de coco râpée avec la farine et répandre 1/4 tasse de noix de coco râpée sur les muffins avant la cuisson.

Dattes: Ajouter 3/4 tasse de dattes dénoyautées finement coupées avec la farine.

Confiture ou marmelade: Tasser une c. à thé de confiture ou marmelade au centre sur le dessus de chaque muffin avant la cuisson.

CARRÉS A LA SAUCISSE

1 1/2 livre de saucisses de porc liées environ 24

1 3/4 tasse de farine tout usage tamisée

1 1/2 c. à table de sucre

4 c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé de sel

1 (bte 12 onces) de maïs en grains Lait

*1/2 tasse de BRAN BUDS KELLOGG ou

1/2 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
3 oeufs

1. Faire cuire la saucisse lentement dans une poêle à frire jusqu'à ce qu'elle soit cuite et bien brunie. Bien égoutter, conservant 1/4 tasse de la graisse.

2. Tamiser ensemble farine, sucre, poudre à pâte et sel. Mettre de côté.

3. Egoutter le maïs, garder le liquide. Ajouter le lait au liquide pour en mesurer 1 1/2 tasse. Mêler le mélange de lait, la graisse, les Bran Buds, le maïs et les oeufs; bien battre.

4. Ajouter les ingrédients secs tamisés et continuer à battre jusqu'à consistance lisse. Verser dans un moule graissé de 15 1/2 x 10 1/2 pouces. Mettre la saucisse brunie dans la pâte, tout en faisant un motif uniforme.

5. Faire cuire à four très chaud (450°F.) environ 20 minutes ou jusqu'à couleur brun doré. Couper en carrés et servir immédiatement avec du sirop ou avec une sauce chaude à la crème épicée.

Donne: 10 - 12 Carrés à la Saucisse.

*1 tasse de BRAN FLAKES KELLOGG peut être remplacée par 1/2 tasse de BRAN BUDS KELLOGG.

MUFFINS AU FROMAGE ET AU CARVI

- 1½ tasse de farine tout usage tamisée
- ¼ tasse de sucre
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- 1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- 1 tasse de fromage Cheddar râpé
- 1 c. à thé de graines de carvi
- 1 oeuf, légèrement battu
- ¼ tasse de lait
- 2 c. à table de shortening fondu

1. Tamiser ensemble farine, sucre, poudre à pâte et sel. Ajouter All-Bran, fromage et graines de carvi; battre légèrement. Mettre de côté.
 2. Mêler oeuf, lait et shortening fondu; incorporer les ingrédients secs, *bien mélanger seulement*. Remplir des moules à muffins graissés jusqu'aux ¾.
 3. Faire cuire à four modérément chaud (400°F.) environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient légèrement dorés. Servir immédiatement.
- Donne: 12 Muffins au Fromage et au Carvi — 2½ pouces de diamètre.

BEIGNETS AU MAIS

- 1¼ tasse de farine tout usage tamisée
- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1 c. à table de sucre
- ¾ c. à thé de sel
- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
- ½ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
- 1 oeuf
- ¼ tasse de lait
- 2 tasses (1 bte - 1 lb) de maïs en
grains égoutté

1. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, sucre et sel. Mettre de côté.
 2. Si on emploie les Corn Flakes, les émietter finement. Mêler chapelure de maïs, oeuf et lait; bien battre. Ajouter les ingrédients secs tamisés et le maïs, *bien mélanger seulement*.
 3. Déposer la pâte par cuillerées à table rases dans la grande friture (350°F.) et faire cuire environ 5 minutes, ou jusqu'à couleur doré. Egoutter sur un papier absorbant. Servir chaud avec du sirop chaud.
- Donne: 8 portions, 2 Beignets chacun

MUFFINS A LA MELASSE ET AU SON

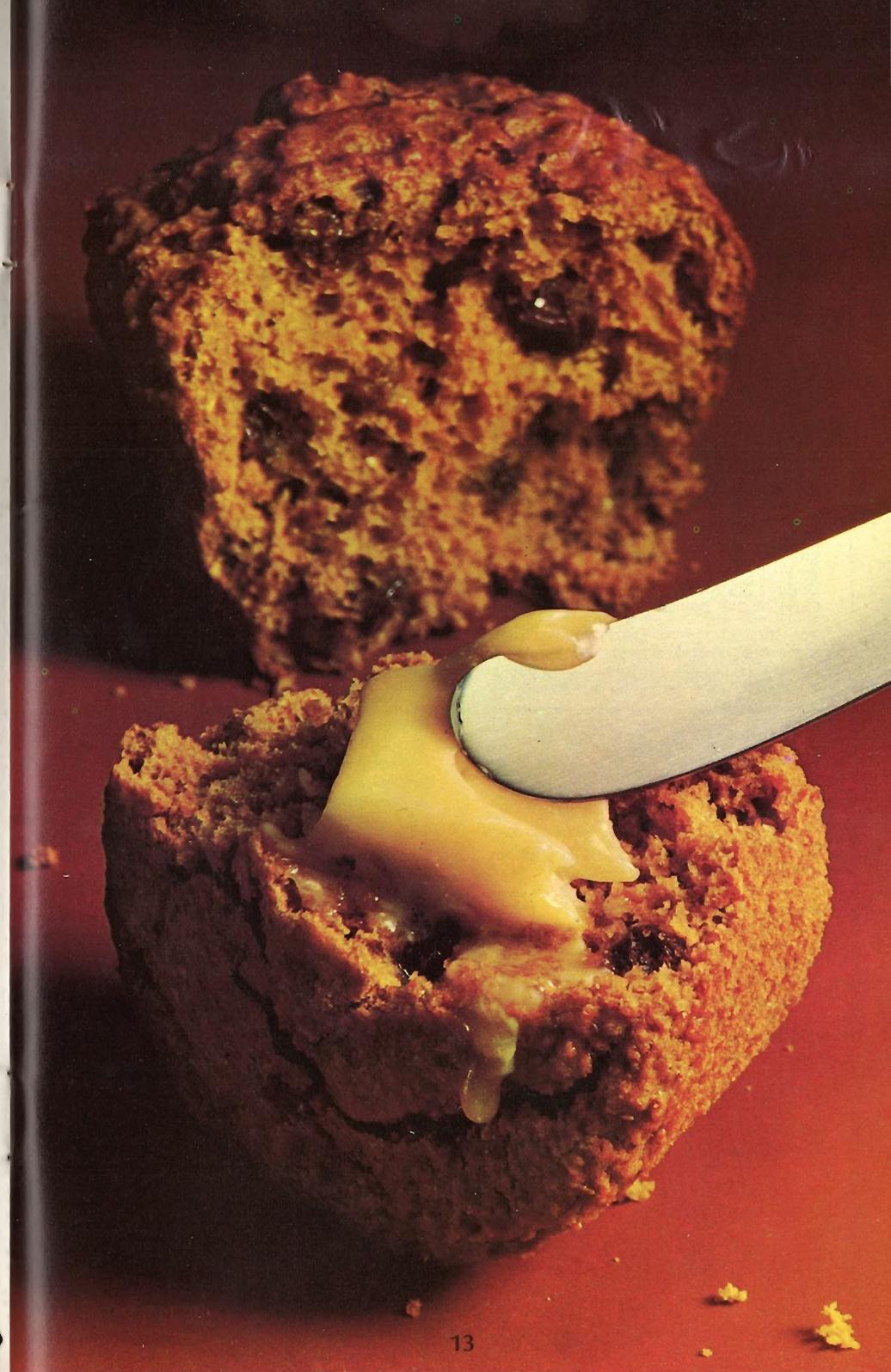
- 1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- ¾ tasse de lait
- ½ tasse de mélasse
- 1 oeuf
- ½ tasse de shortening ramolli
- ½ tasse de raisins sans pépin
- 1½ tasse de farine tout usage tamisée
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de soda à pâte
- 1 c. à thé de sel

1. Mêler All-Bran, lait et mélasse; laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie absorbé. Ajouter oeuf et shortening; bien battre. Incorporer les raisins.
 2. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, soda et sel. Ajouter au mélange All-Bran; *bien mélanger seulement*. Remplir des moules à muffins graissés jusqu'aux ¾.
 3. Faire cuire à four modérément chaud (400°F.) environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient légèrement dorés. Servir immédiatement.
- Donne: 12 Muffins à la Mélasse — 2½ pouces de diamètre

MUFFINS AU SON

- 1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- ⅔ tasse de lait
- 1 oeuf
- ¼ tasse de shortening ramolli
- 1 tasse de farine tout usage tamisée
- ½ tasse de cassonade bien tassée
- 2½ c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- ½ tasse de noix grossièrement
concassées

1. Mêler All-Bran et lait; laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie absorbé. Ajouter l'oeuf et le shortening; bien battre.
 2. Tamiser ensemble farine, sucre, poudre à pâte et sel. Ajouter les ingrédients secs tamisés et les noix; *bien mélanger seulement*. Remplir des moules à muffins graissés de 1¼ pouce jusqu'aux ¾.
 3. Faire cuire à four modérément chaud (400°F.) environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient légèrement dorés. Servir immédiatement.
- Donne: 1½ douzaine de Muffins au Son — 1¼ pouce de diamètre.



MUFFINS EN BOUCHEES

1 tasse de lait échaudé
2 c. à table de sucre
1 c. à thé de sel
¼ tasse de beurre ou margarine
1 paquet de levure sèche granulée
ou
1 pain de levure
1 tasse d'eau chaude
5½ tasses de farine tout usage tamisée
2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
½ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG

1. Mêler lait, sucre, sel et beurre; laisser tiédir.
2. Ramollir la levure dans un grand bol d'eau chaude. Incorporer le mélange de lait tiède. Ajouter 3 tasses de farine; battre jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter assez de farine pour faire une pâte molle. Renverser sur une planche légèrement enfarinée. Pétrir pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
3. Mettre dans un bol graissé, et tourner la pâte de façon à ce que le dessus soit graissé. Recouvrir et laisser reposer dans un endroit chaud environ 1½ heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Dégonfler avec le poing et diviser en deux portions.
4. Si on emploie les Corn Flakes, les émietter finement. Sur une planche largement saupoudrée de Chapelure de Mais, rouler chaque portion de pâte jusqu'à ½ pouce d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce rond d'environ 1¾ pouce de diamètre. Ranger délicatement sur une tôle à biscuits légèrement graissée; recouvrir et laisser lever pendant 30 minutes.
5. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 18 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau brun. Laisser refroidir. Juste avant de servir, entailler légèrement le dessus des muffins en croix, étendre du beurre fondu sur les surfaces coupées; faire griller environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des muffins soit rôti.
Donne: environ 5½ douzaines de Muffins en Bouchées

BOULETTES AU ALL-BRAN

1 paquet de levure granulée sèche
ou
1 pain de levure
¼ tasse d'eau chaude
¼ tasse de lait échaudé
1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
⅓ tasse de sucre
⅓ tasse de shortening
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de muscade
½ c. à thé de zeste de citron râpé
3 - 3½ tasses de farine tout usage
tamisée
2 oeufs
1 tasse de prunes préparées ou gâteau
aux abricots et garniture à pâtisserie

1. Ramollir la levure dans l'eau chaude. Mettre de côté.
2. Dans un grand bol à mélanger, mêler lait, sucre, All-Bran, shortening, sel, muscade et zeste de citron. Laisser tiédir; incorporer 1 tasse de farine. Battre vigoureusement environ 2 minutes ou jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter la levure ramollie et les oeufs; bien battre. Ajoutez assez de farine pour faire une pâte molle. Mettre la pâte sur une surface enfarinée et pétrir environ 5 - 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Placer la pâte dans un grand bol légèrement graissé et tourner la pâte de façon à ce que le dessus soit graissé. Recouvrir et laisser lever dans un endroit chaud environ 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
3. Dégonfler avec le poing; diviser la pâte en deux portions. Recouvrir et laisser reposer environ 10 minutes.
4. Faire de chaque portion de pâte, 2 douzaines de boulettes, environ 1 pouce de diamètre. Mettre sur une tôle à biscuits légèrement graissée, en les aplanissant jusqu'à environ 2 pouces. Recouvrir et laisser lever environ 1 heure.
5. Avec le bout d'une cuillère de bois, faire une entaille au centre de chaque boulette et remplir d'une cuillerée à thé de garniture préparée.
6. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 14 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau brun. Enlever de la tôle à biscuits et saupoudrer de sucre de confiseur. Servir chaudes ou réchauffées.
Donne: 4 douzaines de Boulettes au All-Bran.

Friandises

BOUCHEES APPLE JACKS

½ tasse de sucre
½ tasse de sirop de maïs foncé
1 c. à thé de sel
2 c. à table de beurre ou margarine
6½ tasses de APPLE JACKS KELLOGG
1 tasse d'arachides salées

1. Mêler sucre, sirop et beurre dans un bain-marie de 3 pintes. Cuire sur un feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner. Retirer du feu; ajouter les Apple Jacks et les arachides; brasser jusqu'à ce que le tout soit bien enduit.
2. Étendre le mélange sur une tôle beurrée ou sur du papier ciré. Séparer en bouchées avec deux fourchettes ou les doigts beurrés. Garder dans un contenant hermétique.
Donne: environ 6 tasses de Bouchées Apple Jacks
Avis: Si l'on désire, le mélange chaud peut être pressé également dans un moule beurré de 13" x 9" x 2". Couper en barres de 2" x 1".

BOULETTES AU RHUM

7 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
1¾ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
⅓ tasse de lait condensé
½ c. à thé de sel
1 c. à thé d'essence de rhum
1 tasse (pqt - 6 oz) de morceaux de
chocolat mi-sucré
½ tasse de beurre (ou margarine)
36 cerises confites
Sucre de confiseur

1. Si on emploie des Corn Flakes, les émietter finement.
2. Mêler la chapelure de maïs, lait, sel et essence dans un bol de grandeur moyenne. Laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie absorbé.
3. Faire fondre les morceaux de chocolat et le beurre ensemble sur feu doux en remuant constamment. Incorporer le mélange de chapelure de maïs et brasser jusqu'à ce que soit bien mêlé. Refroidir 10 minutes.
4. Enrober chaque cerise d'une cuillerée du mélange. Rouler les boules dans le sucre de confiseur; recouvrir hermétiquement et réfrigérer 24 heures. Recouvrir les boules de sucre de confiseur avant de servir, si désiré.
Donne: 36 boules au rhum — 1¼ pouce de diamètre.

NOUGATS AU CHOCOLAT

1 tasse (bte 6 oz) de morceaux de
chocolat mi-sucré
⅓ tasse de lait évaporé
½ tasse de sucre de confiseur tamisé
1 c. à thé d'essence de vanille
2 tasses de BRAN FLAKES KELLOGG
½ tasse de pacanes hachées finement
Sucre de confiseur

1. Faire fondre les morceaux de chocolat avec le lait dans un bain-marie moyen sur un feu lent en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirer du feu; incorporer ½ tasse de sucre et la vanille. Ajouter les Bran Flakes et les pacanes; bien mélanger.
2. Verser par cuillerées à table dans le sucre de confiseur. Rouler en bûchettes d'environ 1¾ x ½ pouce.
3. Réfrigérer au moins 1 heure avant de servir.
Donne: environ 2 douzaines de Nougats au Chocolat — 1¾ x ½ pouce.

DELICES AU CAMEL

- 1 tasse (bte 6 oz) de morceaux de chocolat mi-sucré
- 1 tasse (bte 6 oz) de morceaux de caramel
- 2 c. à table de beurre d'arachides
- 4 tasses de RICE KRISPIES KELLOGG

1. Faire fondre les morceaux de chocolat, de caramel et le beurre d'arachides ensemble sur un feu doux dans une grande casserole en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirer du feu. Ajouter les Rice Krispies; brasser jusqu'à ce que le tout soit bien enduit.

2. Verser par cuillerées à table combles sur un papier ciré ou une tôle à biscuits. Laisser reposer dans un endroit frais jusqu'à consistance ferme.

Donne: environ 4 douzaines de Délices au Caramel — 1½ pouce de diamètre.

Avis: Si l'on désire, le mélange peut être pressé dans un moule beurré 9 x 9 x 2 pouces. Couper en carrés lorsque devenu ferme.

Donne: 3 douzaines de Délices au Caramel — 1½ x 1½ pouce.

FRIANDISES AUX DATTES

- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de dattes dénoyautées finement hachées
- 2 oeufs
- 3 tasses de RICE KRISPIES KELLOGG
- 1 c. à thé d'essence de vanille

1. Mêler sucre, dattes et oeufs dans une poêle à frire froide. Cuire environ 10 minutes à feu moyen, en remuant constamment ou jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir et le sucre à se dissoudre. Retirer du feu.

2. Incorporer la vanille et les Rice Krispies. A l'aide d'une cuillère à thé qu'on aura plongée préalablement dans l'eau froide, déposer le mélange par cuillerées sur du papier ciré. Refroidir avant de servir.

Donne: 35 boules de ½ pouce.

VARIATIONS:

1. Rouler les boules de Rice Krispies de façon à les enrober uniformément dans 2 tasses de noix de coco râpée ou dans 1 tasse de noix concassées avant de les faire refroidir.

2. Ajouter ½ tasse de noix de coco râpée ou de noix concassées aux Rice Krispies.
3. Saupoudrer de ½ tasse de noix de coco râpée le fond d'un moule beurré de 8 x 8 pouces. Ajouter le mélange de Rice Krispies en l'étalant légèrement et uniformément. Garnir de ½ tasse de noix de coco. Couper en tablettes ou en carrés.

CARRÉS GLACES AUX ARACHIDES

- 1 tasse de cassonade bien tassée
- 1 tasse de beurre d'arachides
- 1 tasse de sirop de maïs
- 2 tasses d'arachides salées
- 10 tasses de CORN FLAKES KELLOGG

1. Mêler sucre, beurre d'arachides et sirop de maïs dans une grande casserole. Cuire jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner, environ (185°F.) en remuant constamment. Retirer du feu; incorporer les arachides et les Corn Flakes.

2. Tasser le mélange chaud également et fermement dans un moule beurré de 15 x 10 x 2 pouces. Laisser refroidir; glacer avec du fudge ou du chocolat fondu et des morceaux de caramel. Couper en carrés lorsque la préparation a atteint la consistance ferme.

Donne: 60 carrés — 1½ x 1½ pouce.

CROQUANTS

- 1 tasse (pqt 6 oz) de morceaux de caramel
- ½ tasse de beurre d'arachides
- 1½ tasse de ALL-BRAN KELLOGG ou
- 1½ tasse de BRAN BUDS KELLOGG
- 1 tasse de guimauves miniatures

1. Faire fondre les morceaux de caramel avec le beurre d'arachides dans un bain-marie à feu doux en remuant constamment. Retirer du feu.

2. Incorporer les All-Bran et les guimauves. Verser à l'aide d'une cuillère sur un papier ciré ou sur une tôle beurrée. Laisser refroidir environ 20 minutes; servir.

Donne: 2½ douzaines de Croquants — 1 pouce de diamètre.

FRIANDISES A LA GUIMAUVE ET VARIATIONS

- ¼ tasse de beurre ou margarine
- 6-10 onces de guimauves ordinaires (environ 40)
- ou 4 tasses de guimauves miniatures
- ½ c. à thé d'essence de vanille (si désiré)
- 5 tasses de RICE KRISPIES KELLOGG

1. Faire fondre le beurre dans une casserole de 3 pintes. Ajouter les guimauves et cuire sur un feu lent en remuant constamment jusqu'à ce que les guimauves soient fondues et que le mélange soit en sirop. Retirer du feu. Incorporer la vanille.

2. Ajouter les Rice Krispies et brasser jusqu'à ce que le tout soit bien enduit.

3. Utiliser le mélange de guimauves de l'une des façons suivantes:
Carrés croustillants à la guimauve: Presser légèrement le mélange de guimauve chaud dans un moule beurré de 13 x 9 pouces. Laisser refroidir et couper en carrés.

Donne: 24 carrés — 2 pouces

Bouchées croustillantes à la guimauve: Verser le mélange à l'aide d'une cuillère beurrée sur un papier ciré ou une tôle à biscuits beurrée. Laisser durcir.

Donne: environ 6½ douzaines de bouchées — 1 pouce de diamètre.

Boulettes ou sucettes croustillantes à la guimauve: Former des boules avec le mélange chaud. On peut les envelopper de cellophane. Pour faire des boules à la noix de coco, les rouler dans la noix de coco rapée. Pour faire des sucettes, introduire un bâtonnet dans la boule et pour plus de variété, dessiner un visage avec raisins secs, bonbons ou glaçage.

Tablettes croustillantes à la guimauve: Presser le mélange chaud dans un moule beurré de 13 x 9 pouces. Couper en tablettes de 2 x 1 pouce. Tremper les bouts ou toutes les tablettes dans du chocolat mi-sucré fondu, puis dans des noix hachées. Laisser durcir sur un papier ciré ou sur une tôle à biscuits beurrée.

Donne: 50 tablettes.

Rondelles croustillantes à la guimauve: Façonner le mélange chaud en deux rouleaux d'environ 12 pouces de long par 1½ pouce de diamètre. Laisser durcir. Enduire de chocolat mi-sucré fondu. Laisser refroidir et trancher.

Fantaisies croustillantes à la guimauve: Presser une couche de ½ pouce de mélange chaud dans un moule beurré. Couper à l'emporte-pièce: animaux, fleurs, diamants, étoiles, etc. Décorer au goût.

Sandwichs à la crème glacée: Presser une couche très mince de mélange chaud dans un moule beurré. Laisser refroidir et couper en carrés de 3 pouces. Assembler deux à deux avec garniture de crème glacée au centre.

Sundae croustillant: Presser une couche mince de mélange chaud dans un moule beurré. Couper en carrés de 3 pouces. Avant de servir, garnir chaque carré d'une boule de crème glacée. Servir avec fruit ou sauce à sundae.

Tartes croustillantes: Presser une mince couche de mélange chaud dans des moules à muffins beurrés pour former des croûtes de tartelettes. Laisser durcir. Retirer des moules. Avant de servir, garnir de crème glacée, garniture à la crème ou fruits frais rehaussés de crème fouettée.

Donne: 16 tartelettes de 3 pouces de diamètre.

Avis: Le mélange à la guimauve peut facilement être pressé dans un moule en employant une spatule ou un couteau beurré, ou en recouvrant d'un papier ciré et en pressant avec les doigts.

NOUGATS AU CACAO

- 1 tasse (bte 6 oz) de morceaux de caramel
- 3 tasses de COCOA KRISPIES KELLOGG

1. Faire fondre les morceaux de caramel dans un grand bain-marie sur un feu lent, en remuant constamment. Retirer du feu.

2. Ajouter les Cocoa Krispies, brasser jusqu'à ce que le tout soit bien enduit.

3. Verser par cuillerées à thé combles sur un papier ciré ou sur une tôle à biscuits beurrée. Laisser durcir dans un endroit frais.

Donne: Environ 6 douzaines de Nougats au Cacao — 1 pouce de diamètre.

Avis: Le mélange peut être pressé dans un moule beurré de 8 x 8 x 2 pouces. Couper en carrés de 1 x 1 pouce.

Donne: 64 Carrés de Nougats au Cacao — 1 x 1 pouce.

DELICES AUX ARACHIDES

- 1 tasse (bte 6 oz) de morceaux de chocolat mi-sucré
- 1 tasse (bte 6 oz) de morceaux de caramel
- 3 tasses de COCOA KRISPIES KELLOGG
- 1 tasse d'arachides salées

1. Faire fondre les morceaux de chocolat et de caramel ensemble dans un grand bain-marie sur un feu lent en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirer du feu.

2. Ajouter les Cocoa Krispies et les arachides; brasser jusqu'à ce que le tout soit bien enduit.

3. Verser par cuillerées à thé combles sur un papier ciré ou une tôle à biscuits beurrée. Laisser durcir dans un endroit frais.

Donne: environ 6 douzaines de Délices — 1 pouce de diamètre.

Avis: Le mélange peut être pressé dans un moule beurré 9 x 9 x 2 pouces. Couper en carrés.

Donne: 36 carrés — 1½ x 1½ pouce.

BUCHETTES AU CACAO ET AUX ARACHIDES

- 1 tasse (bte 6 oz) de morceaux de chocolat mi-sucré
- ½ tasse de beurre d'arachides
- 4 tasses de COCOA KRISPIES KELLOGG

1. Faire fondre les morceaux de chocolat avec le beurre d'arachides dans une casserole épaisse, de grandeur moyenne sur un feu doux, en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirer du feu.

2. Ajouter les Cocoa Krispies, brassant jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés du mélange au chocolat.

3. Tasser le mélange fermement dans un moule de 9 x 9 x 2 pouces, légèrement beurré. Laisser durcir dans un endroit frais. Couper en tablettes.

Donne: 33 bûchettes au Cacao et aux Arachides — environ 3 x ¾ pouce.

Avis: On peut conserver les bûchettes au réfrigérateur lorsqu'il fait chaud.

BATONNETS SURPRISE SUGAR POPS

- 2 tasses (pqt 12 oz) de morceaux de chocolat mi-sucré
- 2 tasses de guimauves miniatures
- 2 tasses de SUGAR POPS KELLOGG

1. Faire fondre les morceaux de chocolat sur un feu lent, en remuant constamment. Retirer du feu.

2. Ajouter les guimauves et les Sugar Pops; brassant jusqu'à ce que le tout soit bien enduit de chocolat.

3. Etendre dans un moule beurré de 9 x 9 x 2 pouces. Laisser durcir à la température de la pièce. Couper en bâtonnets et réfrigérer.

Donne: 36 Bâtonnets Surprise Sugar Pops — environ 2 x 1 pouce.

Desserts

GATEAU A LA MELASSE

- 3 tasses de farine tamisée
- 1 c. à thé de soda à pâte
- ¾ c. à thé de sel
- 1 c. à table de cannelle
- ½ c. à thé de clou de girofle
- 1 c. à thé de muscade
- 1 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- 1 tasse de sucre
- 3 oeufs
- ¾ tasse de mélasse
- 1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG ou
- 1 tasse de BRAN BUDS KELLOGG
- ¾ tasse de lait de beurre

1. Tamiser ensemble farine, soda, sel et épices. Mettre de côté.

2. Battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter les oeufs; bien battre.

3. Incorporer au mélange les ingrédients secs, ½ à la fois, en alternant avec le lait de beurre et en ayant soin de toujours commencer par les ingrédients secs. Etendre uniformément dans un moule graissé de 10 pouces.

4. Faire cuire à four lent (325°F.) environ 1 heure 25 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. Laisser refroidir sur une grille. Servir avec une sauce mousseuse au citron.

Donne: 10-12 portions de Gâteau à la Mélasse.

Sauce Mousseuse au Citron

- 2 oeufs séparés
- 1 c. à table de jus de citron
- ¾ tasse de sucre de confiseur tamisé
- 1 c. à table de zeste de citron rapé

1. Dans un petit bol, battre en neige ferme mais non sèche les blancs d'oeufs, le jus de citron et ½ de tasse de sucre de confiseur.

2. Battre les jaunes d'oeufs légèrement; ajouter le reste du sucre et battre jusqu'à consistance épaisse et de couleur citron. Incorporer le zeste de citron rapé.

3. Bien lier la préparation des jaunes d'oeufs à celle des blancs d'oeufs. Servir aussitôt. *Donne:* 2 tasses

GATEAU AUX CANNEBERGES ET AU CHOCOLAT

- 1 enveloppe (4 onces) de chocolat "German" sucré
- 2 tasses de farine à gâteau tamisée
- ½ c. à thé de soda à pâte
- ¼ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de clou de girofle granulé
- ¾ c. à thé de gingembre
- ¾ c. à thé de cannelle
- 1 tasse de BRAN BUDS KELLOGG
- ½ tasse de lait de beurre
- 1 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- ½ tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1 tasse de compote de canneberges
- Sucre de confiseur

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie sur de l'eau chaude mais non bouillante ou sur un feu très doux en remuant constamment; laisser refroidir.

2. Tamiser ensemble farine, soda, sel et épices. Mettre de côté.

3. Mélanger les Bran Buds et le lait de beurre; laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie absorbé. Mettre de côté.

4. Battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter les oeufs et la vanille; bien battre; Incorporer le chocolat fondu et le mélange Bran Buds, bien mélanger. Ajouter la compote de canneberges. Verser dans un moule graissé de 13 x 9 x 2 pouces.

5. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 50 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau se détache du moule. Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler. Saupoudrer légèrement de sucre de confiseur avant de servir.

Donne: 15 morceaux de Gâteau aux Canneberges et au Chocolat — 3 x 2 pouces.

Avis: Il serait préférable de saupoudrer de nouveau les restes de gâteau avant de servir.

PETITS GATEAUX BONBON AUX FRUITS

- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
1/2 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
1/4 tasse (1/2 lb) de prunes sèches
1 tasse de raisins dorés sans pépin
1/2 tasse de farine tout usage tamisée
1/2 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de soda à pâte
1 c. à thé de cannelle
1/2 c. à thé de macis ou muscade
1/4 c. à thé de clou de girofle granulé
1/2 tasse (4 onces) de citron confit
finement haché
1/2 tasse de cerises rouges confites,
hachées
1/2 tasse de cerises vertes confites,
hachées
1/4 tasse de noix concassées
1/2 tasse de shortening ramolli
1/2 tasse de cassonade bien tassée
2 oeufs
1 c. à table d'essence de rhum
Cerises confites

1. Si on emploie les Corn Flakes, les émietter finement. Mettre de côté.
2. Faire tremper les raisins et les prunes dans l'eau très chaude pendant environ 20 minutes.
3. Tamiser ensemble farine, sel, soda et épices. Ajouter la chapelure.
4. Egoutter les raisins; égoutter les prunes, enlever les noyaux et hacher finement.
5. Battre ensemble graisse et sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter les oeufs et l'essence de rhum; bien battre. Ajouter les fruits et bien mélanger seulement. Disposer 4 douzaines de petits moules à gâteaux individuels de 1/2 pouce dans un grand moule à gâteau rond ou dans des moules à muffins. Remplir chacun d'une cuillerée à table de la préparation et décorer le dessus d'une moitié de cerise confite.
6. Faire cuire à four très lent (250°F.) environ 1 1/2 heure ou jusqu'à ce que les petits gâteaux commencent à brunir et se détachent du moule. Refroidir, envelopper soigneusement et réfrigérer au moins une semaine. Au moment de servir, démouler et saupoudrer de sucre de confiseur si désiré.
Donne: 4 douzaines de Petits Gâteaux Bonbon aux Fruits.

CARRÉS AUX DATTES ET AU CITRON

- 1/2 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
1/4 tasse de sucre de confiseur
1 tasse de farine tout usage tamisée
1/2 tasse de BRAN BUDS KELLOGG
1 c. à thé de zeste de citron râpé
* * *
2 oeufs
1 tasse de sucre granulé
2 c. à table de farine tout usage
1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
1 tasse de noix de coco râpée
1/2 tasse de dattes dénoyautées
finement coupées
1 c. à table de jus de citron

1. Battre dans un bol de grandeur moyenne le beurre et le sucre de confiseur jusqu'à consistance légère et crémeuse; ajouter 1 tasse de farine, les Bran Buds et le zeste de citron. Etendre uniformément la préparation dans un moule graissé de 8 x 8 x 2 pouces.
2. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) pendant 20 minutes.
3. Pendant ce temps, battre les oeufs jusqu'à consistance épaisse et de couleur citron. Ajouter 2 cuillerées à table de farine, poudre à pâte, sel, noix de coco, dattes et jus de citron; déposer par cuillerées sur la croûte déjà cuite.
4. Prolonger la cuisson d'environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit brun et ferme. Laisser refroidir. Couper en carrés de 2 1/2 pouces. Servir avec de la crème glacée ou de la crème fouettée.
Donne: 9 Carrés aux Dattes et au Citron de 2 1/2 x 2 1/2 pouces.

CARRÉS A LA CHAPELURE ET AUX PACANES AVEC SAUCE AU CITRON

- 5 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
1/4 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
1/2 tasse de farine tout usage tamisée
1 1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/4 c. à thé de sel
1/2 tasse de pacanes hachées
1/2 tasse de shortening ramolli
2/3 tasse de sucre
2 oeufs
1 c. à thé d'essence de vanille
1/2 tasse de lait

1. Si on emploie les Corn Flakes, les émietter finement. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte et sel; ajouter chapelure et pacanes. Mettre de côté.
2. Battre ensemble la graisse et le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter les oeufs, un à la fois en mêlant bien après chaque addition. Ajouter la vanille. Incorporer les ingrédients secs à la préparation en alternant avec le lait; bien mélanger. Verser dans un moule graissé de 8 x 8 pouces.
3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent plongé au centre en ressorte propre.
4. Laisser refroidir 5 minutes sur une grille. Couper en carrés et servir chaud avec une sauce au citron.
Donne: 9 carrés de 2 1/2 pouces.

Sauce au citron

- 1/2 tasse de sucre
1 c. à table de fécule de maïs
1/8 c. à thé de sel
1 tasse d'eau bouillante
2 c. à table de beurre ou margarine
1 1/2 c. à thé de zeste de citron râpé
3 c. à table de jus de citron

Mélanger dans une petite casserole le sucre, la fécule de maïs et le sel. Ajouter l'eau bouillante. Tourner jusqu'à texture lisse. Cuire sur un feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange devienne épais et transparent. Retirer du feu et ajouter le reste des ingrédients. Servir chaud ou froid sur les Carrés à la Chapelure et aux Pacanes.

COURONNE AUX DATTES

- 1 tasse de farine à gâteau tamisée
1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de soda à pâte
1/2 c. à thé de sel
1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
1/2 tasse de crème sure commerciale
1/2 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
1/2 tasse de sucre
1 oeuf
1 c. à thé d'essence de vanille
1/2 tasse de noix hachées
1/2 tasse de dattes dénoyautées
hachées finement
1 c. à thé de zeste d'orange râpé
1/3 tasse de jus d'orange
2 tasses de crème fouettée

1. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, soda et sel; mettre de côté.
2. Mélanger les All-Bran et la crème sure. Laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie absorbé. Ajouter le beurre, le sucre et les oeufs; bien battre. Ajouter les ingrédients secs tamisés; bien mélanger seulement. Ajouter la vanille, les noix, les dattes et le zeste d'orange. Verser dans un moule à cheminée graissé de 8 pouces.
3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et se détache du moule. Retirer du four; laisser refroidir environ 10 minutes. Démouler dans une assiette. Verser le jus d'orange sur le gâteau; couvrir et réfrigérer toute la nuit.
4. Au moment de servir, remplir le centre de crème fouettée et décorer de zeste d'orange râpé, si désiré.
Donne: 8-10 portions de Couronne aux Dattes.

GATEAU AU MIEL ET AUX EPICES

- 1 tasse de farine tout usage tamisée
1/2 c. à thé de soda à pâte
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de cannelle
1/8 c. à thé de gingembre
1/8 c. à thé de clou de girofle granulé
1/2 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
1 oeuf
1/4 tasse de miel liquide
1/4 tasse d'abricots en conserve
1/2 tasse de ALL-BRAN KELLOGG

1. Tamiser ensemble farine, soda, sel et épices.
2. Battre le beurre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter l'oeuf, miel, épices, abricots en conserve et All-Bran; bien battre. (La préparation aura tendance à se séparer).
3. Ajouter les ingrédients secs tamisés en petites quantités en mélangeant légèrement après chaque addition. Verser la pâte dans un moule carré de 8 pouces de côté, légèrement graissé.
4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. Couper en carrés avant de servir.
Donne: 9 carrés de 2 1/2 pouce chacun.



PETITS GATEAUX VITE FAITS

- 1/2 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- 1 tasse de café fort refroidi
- 1/4 tasse d'huile végétale
- 1 c. à table de vinaigre
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1/4 tasse de farine tout usage tamisée
- 1 tasse de sucre
- 1/4 tasse de cacao
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle

1. Mélanger dans un moule à gâteau non graissé de 8 x 8 x 2 pouces les All-Bran et le café. Laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie absorbé. Incorporer l'huile végétale, le vinaigre et la vanille.
 2. Tamiser ensemble le reste des ingrédients secs; ajouter au mélange All-Bran et tourner jusqu'à texture lisse.
 3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent plongé au centre en ressorte propre. Laisser refroidir. Décorer d'un glaçage au beurre à la cannelle et couper en carrés.
- Donne: 9 petits gâteaux de 2 1/2 x 2 1/2 pouces.

Glace au beurre à la cannelle

- 2 c. à table de café fort
- 1 c. à table de sirop de maïs
- 1/2 c. à thé d'essence de vanille
- 3 c. à table de beurre fondu (ou margarine)
- 1 1/2 tasse de sucre de confiseur tamisé
- 1/4 c. à thé de cannelle

Mélanger café, sirop de maïs, vanille et beurre. Incorporer le sucre et la cannelle; bien battre jusqu'à consistance crémeuse. Étendre sur les petits gâteaux refroidis.

TORTE AU FROMAGE ET AUX ANANAS

- 4 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou
- 1 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 1/3 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- 2 c. à table de cassonade, bien tassée
- 1 paquet (8 oz) de fromage en crème et
- 1 paquet (3 oz) de fromage en crème ramolli
- 3/4 tasse de sucre
- 1/2 c. à thé de sel
- 4 oeufs

- 1 3/4 tasse (bte 13 oz) de morceaux d'ananas
- 1 c. à table de fécule de maïs
- 2 c. à table de jus de citron

1. Si on emploie les Corn Flakes, les émietter finement.
 2. Mélanger chapelure, beurre et sucre dans un moule carré de 8 pouces préalablement graissé. Presser ce mélange fermement et uniformément dans le moule.
 3. Battre le fromage en crème; ajouter graduellement le sucre et le sel et bien mélanger. Lier les oeufs, un à la fois, à la préparation. Verser sur le mélange aux Corn Flakes.
 4. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le milieu soit cuit.
 5. Egoutter les ananas et conserver le jus. Dans une casserole, mélanger ensemble un peu de jus et la fécule de maïs; brasser en ajoutant le reste du jus d'ananas et le jus de citron. Amener à ébullition sur un feu moyen en remuant constamment. Ajouter les ananas et verser sur la torte au fromage refroidie.
- Donne: 9 portions de Torte au Fromage et aux Ananas de 2 1/2 x 2 1/2 pouces.

GATEAU NOUVELLE-ORLEANS

- 1½ tasse de farine tout usage tamisée
- ¼ c. à thé de poudre à pâte
- ⅛ c. à thé de soda à pâte
- ½ tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- ½ tasse de lait
- ¾ tasse de shortening ramolli
- 1 tasse de cassonade bien tassée
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 2 oeufs
- 1 tasse de pacanes concassées

1. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte et soda. Mettre de côté.

2. Mélanger les All-Bran et le lait; laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie absorbé. Ajouter shortening, sucre et vanille; bien battre. Ajouter les oeufs un à la fois en battant bien après chaque addition. Ajouter les ingrédients secs et les noix; bien mélanger seulement. Verser dans un moule à pain graissé de 9 x 5 x 3 pouces.

3. Faire cuire à four lent (300°F.) environ 1 heure ou jusqu'à ce que le gâteau se détache de la casserole. Laisser reposer 5 minutes; détacher complètement le gâteau mais ne pas démouler. Lorsqu'il est encore tiède, le couvrir d'un glaçage à la cassonade.

Donne: 18 tranches de Gâteau Nouvelle-Orléans de ½ pouce d'épaisseur.

Glaçage à la cassonade

- ½ tasse de cassonade bien tassée
- 1½ c. à table de sirop de maïs clair
- 1½ c. à table d'eau
- ½ c. à table de jus de citron

Mêler dans un bain-marie cassonade, sirop et eau. Amener lentement à ébullition sur un feu doux en remuant de temps à autre; laisser mijoter pendant 2 minutes. Retirer du feu; ajouter le jus de citron. Couvrir le Gâteau Nouvelle-Orléans du glaçage encore chaud.

CARRS DELICIEUX

- 1½ tasse de farine tout usage tamisée
- ¼ tasse de sucre
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de gingembre
- ½ tasse de mélasse claire
- ½ tasse d'eau chaude

- 2 c. à table de beurre fondu (ou margarine)
- ¼ tasse de canneberges fraîches entières
- 2 tasses de SPECIAL K KELLOGG

1. Tamiser ensemble farine, sucre, poudre à pâte, sel et épices.

2. Mélanger mélasse, eau et beurre. Ajouter les ingrédients secs, les canneberges et les Spécial K; bien brasser. Verser dans un moule graissé de 8 x 8 pouces.

3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 50 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Servir chaud avec une sauce à la muscade, de la crème glacée ou de la crème fouettée.

Donne: 8 portions de 2½ x 2½ pouces.

Sauce à la Muscade

- ⅔ tasse de sucre
- 2 c. à table de fécule de maïs
- ⅛ c. à thé de sel
- 1 tasse d'eau
- 1 c. à table de beurre (ou margarine)
- ½ c. à thé de muscade

1. Mélanger dans une casserole sucre, fécule de maïs et sel; ajouter l'eau.

2. Cuire sur un feu moyen en remuant constamment jusqu'à ébullition. Retirer du feu; ajouter le beurre et la muscade. Servir sur les Carrés Délicieux.

Donne: 1 tasse de sauce.

NEGRILLONS DORES AU ALL-BRAN

- 1 tasse de farine tout usage tamisée
- ½ c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de soda à pâte
- ½ c. à thé de sel
- ½ tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- ½ tasse de noix concassées
- ½ tasse de beurre ou margarine
- 1 tasse de cassonade bien tassée
- 1 oeuf
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- ½ tasse de morceaux de chocolat mi-sucré

1. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, soda et sel; ajouter les All-Bran et les noix. Mettre de côté.

2. Faire fondre le beurre dans une casserole de 2 pintes. Retirer du feu et ajouter le sucre; refroidir quelques minutes. Ajouter les oeufs et la vanille.

3. Incorporer les ingrédients secs tamisés par petites quantités en battant bien après chaque addition. Verser dans

un moule graissé de 9 x 9 x 2 pouces. Parsemer le dessus de morceaux de chocolat.

4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit.

Donne: 24 Négrillons Dorés au All-Bran de 2 x 1½ pouce.

CARRS COURONNES AU CHOCOLAT

- 2 carrés (2 oz) de chocolat non-sucré
- ½ tasse de beurre ou margarine
- ¾ tasse de farine tout usage tamisée
- ½ c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de sel
- 1 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1 tasse de noix grossièrement hachées
- 2 c. à table de beurre fondu
- 1 tasse de PUFFA PUFFA RICE
- KELLOGG

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie sur de l'eau chaude mais non bouillante, ou sur un feu doux en remuant constamment. Retirer du feu; laisser refroidir.

2. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte et sel; mettre de côté.

3. Incorporer le sucre au chocolat. Ajouter les oeufs, un à la fois, en ayant soin de bien battre après chaque addition. Incorporer la vanille. Ajouter les ingrédients secs tamisés et les noix, bien mélanger. Etendre uniformément dans un moule de 13 x 9 pouces légèrement graissé.

4. Mélanger 2 c. à table de beurre et le Puffa Puffa Rice. Verser sur la préparation au chocolat et presser légèrement.

5. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 30 minutes ou jusqu'à formation d'une croûte épaisse et qu'une légère pression du doigt y laisse une empreinte. Laisser refroidir 10 minutes et couper en carrés.

Donne: 24 Carrés Couronnés au Chocolat de 2 x 2 pouces.

Avis: Si désiré, préparer la recette du mélange à carrés au chocolat format géant en suivant la direction sur le paquet; étendre dans un moule de 13 x 9 pouces légèrement graissé, et terminer comme indiqué aux numéros 4 et 5.

TABLETTES GLACEES AU GINGEMBRE

- 1½ tasse de farine tout usage tamisée
- 1½ c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de soda à pâte
- ¼ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de gingembre
- ¼ c. à thé de clou de girofle
- ¼ tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- ¼ tasse de cassonade, bien tassée
- 1 oeuf
- ½ tasse de mélasse
- ½ tasse de café froid
- 1 tasse de RAISIN BRAN KELLOGG

1. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, soda, sel et épices.

2. Battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse; ajouter l'oeuf et bien battre. Incorporer la mélasse, le café et les Raisins Bran. Ajouter les ingrédients secs; bien battre. Etendre dans un moule graissé de 13 x 9 pouces.

3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) pendant 25 minutes. Laisser refroidir quelques minutes et décorer d'une glace au citron.

Donne: 30 tablettes de 2½ x 1½ pouce.

Glace au citron

- 2 tasses de sucre de confiseur tamisé
- 2 c. à table de beurre fondu (ou margarine)
- 1 c. à table de jus de citron
- 1 c. à table de lait

Mélanger sucre de confiseur, beurre fondu, jus de citron et lait; battre jusqu'à consistance crémeuse. Etendre sur la préparation au gingembre encore chaude. Une fois refroidie, couper en tablettes.

CROQUANTS

- 2 $\frac{2}{3}$ tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
 $\frac{2}{3}$ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine tout usage tamisée
1 c. à thé de sel
1 tasse de beurre ramolli (ou
margarine)
1 tasse de sucre
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé d'essence de vanille
1 tasse (pqt 6 oz) de morceaux de
chocolat mi-sucré
 $\frac{1}{2}$ tasse de noix concassées

1. Si on emploie les Corn Flakes, les émietter finement. Tamiser ensemble farine et sel. Mélanger avec la chapelure. Mettre de côté.
 2. Battre ensemble le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse; ajouter la vanille. Incorporer à la préparation les ingrédients secs et le chocolat; bien mêler.
 3. Presser uniformément dans un moule graissé de 15 x 10 x 1 pouce. Parsemer de noix.
 4. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 25 minutes ou jusqu'à couleur doré. Laisser refroidir et briser en morceaux. Ces biscuits étant gras, il serait bon de les égoutter sur du papier absorbant.
- Donne: environ 2 livres de Croquants.

CARRÉS GLACES AU CITRON

- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
 $\frac{1}{2}$ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
1 tasse de farine tout usage tamisée
 $\frac{1}{3}$ tasse de cassonade, bien tassée
 $\frac{1}{3}$ tasse de beurre ramolli ou
margarine
2 c. à table de farine tout usage
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel
2 oeufs, légèrement battus
1 tasse de cassonade, bien tassée
1 $\frac{1}{2}$ tasse de noix de coco râpée
 $\frac{1}{2}$ c. à thé d'essence de vanille
1 tasse de noix hachées

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger avec 1 tasse de farine, $\frac{1}{3}$ tasse de sucre et le beurre; bien mêler. Presser uniformément le mélange à l'aide d'une cuillère, dans un moule de 13 x 9 x 2 pouces.
2. Faire cuire à four très lent (275°F.) pendant 10 minutes. Retirer du four.
3. Mélanger ensemble les 2 cuillerées à

table de farine et le sel. Mettre de côté.

4. Mélanger les oeufs, la tasse de sucre, la noix de coco et la vanille. Ajouter le mélange de farine et les noix; bien mélanger. Etaler le mélange sur la couche de gâteau cuit.

5. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 20 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Glacer le gâteau pendant qu'il est encore chaud avec une glace au citron. Laisser refroidir et couper en carrés.

Donne: 36 carrés, 2 $\frac{1}{4}$ x 1 $\frac{1}{4}$ pouces.

Glace au citron

- 1 tasse de sucre de confiseur tamisé
1 c. à table de jus de citron
1 c. à table de beurre fondu ou
margarine

Mélanger tous les ingrédients; battre jusqu'à consistance lisse. Glacer les carrés encore chauds.

CARRÉS AU MINCEMEAT

- 2 tasses (bte 9 onces) de mincemeat
1 boîte 15 onces de lait condensé
sucré
1 $\frac{1}{2}$ tasse de CORN FLAKES KELLOGG
1 tasse de farine tout usage tamisée
1 c. à thé de soda à pâte
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{2}$ tasse de beurre ramolli ou
margarine
 $\frac{3}{4}$ tasse de cassonade, bien tassée

1. Dans une casserole, défaire le mincemeat en petits morceaux. Ajouter le lait condensé; cuire en brassant continuellement jusqu'à épaississement. Retirer du feu.

2. Mesurer les Corn Flakes, ensuite les réduire jusqu'à 1 tasse.

3. Tamiser ensemble la farine, le soda à pâte et le sel. Ajouter les Corn Flakes.

4. Battre ensemble le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter le mélange de Corn Flakes; tourner jusqu'à formation de grumeaux. Presser les $\frac{2}{3}$ de cette préparation dans le fond d'un moule non graissé de 13 x 9 pouces. Recouvrir du mélange de mincemeat. Etendre le reste de la première préparation et presser légèrement.

5. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 30 minutes ou jusqu'à couleur brun doré. Laisser refroidir; garnir d'une glace à l'orange et couper en carrés.

Donne: 4 douzaines de Carrés au Mincemeat, 2 $\frac{1}{4}$ x 1 pouces.

Glace à l'orange

- 2 tasses de sucre de confiseur tamisé
1 c. à table de beurre ramolli ou
margarine
2 c. à table de jus d'orange
1 c. à thé de zeste d'orange râpé

Mélanger tous les ingrédients; battre jusqu'à consistance légère et crémeuse.

BISCUITS AUX BRAN BUDS

- 2 $\frac{3}{4}$ tasses de farine tout usage tamisée
1 c. à thé de soda à pâte
2 c. à thé de crème de tartre
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
1 tasse d'huile végétale ou de
shortening fondu
1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
2 oeufs bien battus
1 tasse de BRAN BUDS KELLOGG
2 c. à table de sucre
2 c. à thé de cannelle

1. Tamiser ensemble farine, soda à pâte, crème de tartre et sel. Mettre de côté.

2. Fouetter l'huile, le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter les ingrédients secs tamisés, ainsi que les Bran Buds; bien mélanger.

3. Façonner la pâte en boules, en prenant 1 cuillerée à table rase de pâte par boule. Rouler les boules dans le mélange de sucre et de cannelle; les disposer sur des tôles à biscuits non graissées, à environ 2" de distance. Les aplatir avec les dents d'une fourchette.

4. Faire cuire à four modérément chaud (400°F.) environ 10 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit.

Donne: environ 4 douzaines de Biscuits aux Bran Buds, 3 pouces de diamètre.

CROQUETTES AUX CERISES

- 2 $\frac{2}{3}$ tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
 $\frac{2}{3}$ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
2 $\frac{1}{4}$ tasses de farine tout usage tamisée
1 c. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de soda à pâte
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
 $\frac{3}{4}$ tasse de beurre ramolli (ou
margarine)
1 tasse de sucre
2 oeufs
2 c. à table de lait
1 c. à thé d'essence de vanille
1 tasse de noix hachées
1 tasse de dattes dénoyautées,
finement hachées
 $\frac{1}{3}$ tasse de cerises au marasquin,
finement hachées
18 cerises au marasquin, coupées en
quatre

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.

2. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, soda et sel. Mettre de côté.

3. Mélanger beurre et sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse; ajouter les oeufs et bien battre. Incorporer lait et vanille. Ajouter les ingrédients secs tamisés avec les noix, dattes et cerises finement hachées; bien mélanger.

4. A l'aide d'une cuillère à table, façonner la pâte en petites boules. Rouler les boules dans la chapelure de maïs; mettre sur des tôles à biscuits graissées. Garnir chaque biscuit avec un quartier de cerise au marasquin.

5. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.

Donne: environ 6 douzaines de Croquettes aux Cerises, 2 pouces de diamètre.

Avis: On peut remplacer les Corn Flakes par 3 tasses de RICE KRISPIES KELLOGG.



TABLETTES AUX RAISINS

- 1 tasse de farine tamisée
- ½ c. à thé de sel
- ½ tasse de beurre fondu ou margarine
- 1 tasse de cassonade bien tassée
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 2 oeufs
- 1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- 1 tasse de raisins sans pépin

1. Tamiser ensemble farine et sel.
2. Mêler le beurre et le sucre dans un bol à mélanger; bien mélanger. Ajouter la vanille et les oeufs; bien battre. Incorporer les All-Bran et les raisins.
3. Ajouter le mélange de farine; brassant pour bien mélanger seulement. Étendre sur un moule bien graissé de 9 x 9 pouces.
4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Laisser refroidir sur une grille. Glacer avec du Glaçage de Confiseur; laisser reposer jusqu'à ce que ce soit prêt. Couper en tablettes d'environ 3" x 1½". On peut saupoudrer le glaçage de noix hachées ou de noix de coco râpée.

Donne: 18 tablettes, environ 3" x 1½" chacune.

Glaçage de Confiseur: Mêler 1 tasse de sucre de confiseur tamisé, 1 cuillerée à table de beurre fondu ou margarine, ½ cuillerée à thé d'essence de vanille et 1 à 2 cuillerées à table de lait. Batre jusqu'à consistance lisse; étendre uniformément sur les Tablettes aux Raisins refroidies.

CROQUETTES AUX PACANES

- ½ tasse de beurre fondu ou margarine
- 3 c. à table de sucre de confiseur
- 1 tasse de farine tout usage tamisée
- ½ tasse de pacanes finement hachées
- ½ tasse de BRAN BUDS KELLOGG
- Sucre de confiseur tamisé

1. Mélanger le beurre et 3 cuillerées à table de sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Incorporer graduellement la farine, puis les pacanes et les Bran Buds; bien mélanger. Laisser refroidir pendant une heure ou jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment ferme pour la manipuler.

2. Rouler des cuillerées à thé comblées en petites boules de 1 pouce de diamètre; disposer à 2 pouces de distance sur des tôles non graissées.

3. Cuire à four lent (325°F.) environ 15 minutes ou jusqu'à légèrement dorées. Laisser refroidir sur la tôle pendant 5 minutes; enlever soigneusement. Les rouler dans sucre de confiseur tandis qu'elles sont encore chaudes pour bien les recouvrir; finir de refroidir sur des grilles.

Donne: 3½ douzaines de Croquettes aux Pacanes, 1 pouce de diamètre.

BISCUITS AU CHOCOLAT A LA CUILLERE

- 2 paquets ou carrés (2 onces) de chocolat non sucré
- 1 tasse de farine tout usage tamisée
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de soda à pâte
- ¼ c. à thé de sel
- ½ tasse de noix grossièrement hachées
- ½ tasse de beurre fondu ou margarine
- 1 tasse de cassonade, bien tassée
- 1 oeuf
- ½ tasse de lait de beurre ou de lait sur
- ½ tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- ½ c. à thé d'essence de vanille

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie sur de l'eau chaude mais non bouillante, sur un feu lent en remuant constamment. Laisser refroidir.

2. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le soda à pâte et le sel; ajouter les noix. Mettre de côté.

3. Batre le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter l'oeuf et le chocolat fondu refroidi; bien battre. Incorporer le lait de beurre, les All-Bran et la vanille. Ajouter les ingrédients secs tamisés; bien mélanger. Déposer par cuillerées à table comblées sur une tôle à biscuits préalablement graissée.

4. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits ne laissent aucune empreinte au toucher.

Donne: environ 4 douzaines de Biscuits au Chocolat à la cuillère, 2¼ pouces de diamètre.

Variation: Mettre une moitié de noix au centre de chaque biscuit avant de cuire.

CROUSTILLES AUX NOIX ET CERISES

2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou

1/2 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG

2 tasses de farine tout usage tamisée
1/4 c. à thé de soda à pâte
1/2 c. à thé de sel
3/4 tasse de beurre fondu ou margarine
1 tasse de sucre
2 oeufs
1 tasse de noix hachées
1/2 tasse (bocal 8 onces) de cerises au
marasquin, égouttées et coupées

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Tamiser ensemble farine, soda à pâte et sel; mélanger avec la chapelure de maïs; mettre de côté.
2. Batre beurre et sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse; ajouter les oeufs et bien battre. Mélanger les ingrédients secs tamisés, les noix et les cerises. Déposer par cuillerées à table sur des tôles à biscuits graissées. Recouvrir de cerises coupées en deux.
3. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunies.
Donne: environ 4 douzaines de Croustilles aux Noix et Cerises, 2 pouces de diamètre.

MACARONS AU CHOCOLAT

1 tasse (6 onces) de morceaux de
chocolat mi-sucré

1/8 c. à thé de crème de tartre

2 blancs d'oeufs

1/2 tasse de sucre

1/2 c. à thé d'essence de vanille

1 tasse de noix de coco râpée

1/8 c. à thé de sel

1 tasse de BRAN FLAKES KELLOGG

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie sur de l'eau chaude mais non bouillante, sur un feu doux en remuant constamment. Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes.
2. Ajouter la crème de tartre aux blancs d'oeufs; battre en neige. Ajouter graduellement le sucre et battre jusqu'à consistance très ferme.
3. Incorporer délicatement le chocolat refroidi et la vanille. Ajouter la noix de coco, le sel et les Bran Flakes; mélanger. Déposer par cuillerées à thé sur des tôles légèrement graissées.
4. Faire cuire à four lent (300°F.) environ 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit.

Donne: environ 2 douzaines de Macarons au Chocolat, 1 1/2 pouce de diamètre.

CROUSTILLES AU CHOCOLAT ET AUX BRAN FLAKES

2 tasses de farine tout usage tamisée

1/2 c. à thé de soda à pâte

1/2 c. à thé de sel

1 tasse de beurre fondu ou margarine

1 1/2 tasse de sucre

2 oeufs

1 c. à thé d'essence de vanille

2 tasses de BRAN FLAKES KELLOGG

1 tasse (pqt 6 onces) de morceaux de
chocolat mi-sucré

1. Tamiser ensemble farine, soda à pâte et sel. Mettre de côté.
2. Mélanger beurre et sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter les oeufs et la vanille; bien mélanger. Incorporer les Bran Flakes et le chocolat.
3. Ajouter les ingrédients secs tamisés; bien mélanger. Déposer par cuillerées à thé combles sur tôle non graissée.
4. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 12 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit.
Donne: environ 5 1/2 douzaines de Croustilles au Chocolat et aux Bran Flakes, 2 1/2 pouces de diamètre.
Avis: 1 tasse (pqt 6 onces) de morceaux de caramel peut être employée au lieu du chocolat.

BOULETTES A LA CANNELLE

2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou

1/2 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG

2 tasses de farine tout usage tamisée

1 c. à thé de cannelle

1 tasse de beurre fondu ou margarine

1/3 tasse de sucre granulé

2 c. à thé d'essence de vanille

1 tasse de pacanes finement hachées

Sucre de confiseur

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mettre de côté.
2. Tamiser ensemble farine et cannelle. Mettre de côté.
3. Mélanger beurre, sucre granulé et vanille jusqu'à ce que ce soit léger et crémeux. Ajouter les ingrédients secs avec la chapelure de maïs et les pacanes; bien mélanger. Façonner en petites boules; placer sur une tôle à biscuits graissée.
4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 25 minutes ou jusqu'à

ce que ce soit cuit. Enrober immédiatement de sucre de confiseur.

Donne: environ 4 douzaines de Boulettes à la Cannelle, 1 1/2 pouce de diamètre.

BISCUITS AU CACAO

1 1/2 tasse de COCOA KRISPIES

KELLOGG

1/4 tasse de noix hachées finement
(facultatif)

1 1/4 tasse de farine tout usage tamisée

1 c. à thé de poudre à pâte

1/4 c. à thé de sel

1/2 tasse de beurre fondu ou margarine

1 tasse de sucre

1 oeuf

1 c. à thé d'essence de vanille

1. Mesurer les Cocoa Krispies, ensuite les réduire jusqu'à 3/4 tasse; mélanger avec les noix. Mettre de côté.
2. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte et sel. Mettre de côté.
3. Batre beurre et sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter l'oeuf et la vanille; bien battre. Incorporer les ingrédients secs tamisés.
4. Faire des boules en vous servant d'une cuillerée à table rase de pâte pour chacune. Rouler dans le mélange de Cocoa Krispies; mettre sur des tôles graissées à environ 2 pouces de distance.
5. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 15 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit.
Donne: environ 2 3/4 douzaines de Biscuits au Cacao, 2 pouces de diamètre.

CROQUANTS AU CACAO

2 blancs d'oeufs

3/4 tasse de sucre

1/2 c. à thé d'essence de vanille

3 tasses de COCOA KRISPIES

KELLOGG

1/2 tasse de noix hachées

1 tasse de noix de coco en filaments

1. Batre les blancs d'oeufs en neige. Ajouter graduellement le sucre, et battre jusqu'à ce que le tout soit ferme et glacé.
2. Y incorporer le reste des ingrédients. Déposer par cuillerées à thé combles sur une tôle bien graissée.
3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Enlever immédiatement des tôles.
Donne: environ 4 1/2 douzaines de Croquants au Cacao, 1 1/2 pouce de diamètre.

BOULES DE CHOCOLAT

3 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou

3/4 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG

1 tasse (bte 6 onces) de morceaux de
chocolat mi-sucré

2 tasses de farine tout usage tamisée

1/4 c. à thé de soda à pâte

1/2 c. à thé de sel

1/2 tasse de noix hachées

1 tasse de beurre ramolli ou

margarine

1/2 tasse de cassonade, bien tassée

1/2 tasse de sucre granulé

1 c. à thé d'essence de rhum

1 oeuf

1/4 tasse de sucre de confiseur tamisé

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Hacher le chocolat en morceaux fins.
2. Tamiser ensemble farine, soda à pâte et sel; mélanger avec la chapelure de maïs, les noix et la moitié des chocolats hachés.
3. Batre beurre, cassonade et sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter oeuf et essence de rhum; bien battre. Ajouter les ingrédients secs tamisés, brassant pour bien mélanger seulement. Façonner la pâte en boules et placer sur une tôle à biscuits non graissée.
4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 12 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit.
5. Mêler le reste des chocolats hachés et le sucre de confiseur. Lorsque les biscuits chauds sont enlevés de la tôle à biscuits, plonger le dessus des biscuits dans le mélange.
Donne: environ 6 douzaines de Boules de Chocolat, 2 pouces de diamètre.

MACARONS AUX CORN FLAKES

- 2 blancs d'oeufs
- 1/2 c. à thé d'essence de vanille
- 3/4 tasse de sucre
- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
- 1/2 tasse de noix hachées
- 3/4 tasse de noix de coco râpée

1. Batta les blancs d'oeufs et la vanille en neige. Ajouter graduellement le sucre; battre jusqu'à formation de pics fermes.
2. Y incorporer Corn Flakes, noix et noix de coco. Verser à l'aide d'une cuillère sur une tôle à biscuits bien graissée.
3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F) environ 12 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Enlever immédiatement de la tôle à biscuits pour refroidir. *Donne:* environ 3 douzaines de Macarons aux Corn Flakes, 1/2 pouce de diamètre.

EXQUIS AUX FROOT LOOPS

- 1 1/2 tasse de FROOT LOOPS KELLOGG
- 2 1/2 tasses de farine tout usage tamisée
- 1/4 c. à thé de soda à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de beurre ramolli ou margarine
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1 oeuf
- 1 c. à table de jus de citron

1. Emitter finement les Froot Loops. Pour obtenir un effet de couleurs variées, ne pas mélanger. Mettre de côté.
2. Tamiser ensemble farine, soda à pâte et sel. Mettre de côté.
3. Mélanger beurre, sucre et zeste de citron jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger et crémeux. Ajouter l'oeuf et le jus de citron; bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs tamisés; bien mélanger.
4. Façonner la pâte en 2 rouleaux d'environ 6 pouces de longueur et 2 pouces de diamètre; saupoudrer les rouleaux avec la chapelure de Froot Loops de sorte que vous les recouvrez complètement. Envelopper dans du papier ciré en ayant soin de couvrir les bouts afin d'empêcher la pâte de sécher; laisser refroidir pendant plusieurs heures ou durant toute une nuit. Couper en tranches de 1/8 pouce d'épaisseur; mettre sur des tôles non graissées.

5. Faire cuire à four modérément chaud (375°F) environ 9 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits. *Donne:* environ 6 douzaines d'Exquis aux Froot Loops, 2 pouces de diamètre. *Avis:* Si les rouleaux s'aplatissent, refaçonner après avoir laissé refroidir pendant 15 minutes.

ERMITES GLACES

- 2 tasses de BRAN FLAKES KELLOGG
- 1/2 tasse de lait
- 1 1/4 tasse de farine tout usage tamisée
- 1/2 c. à thé de soda à pâte
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de muscade
- 1/4 c. à thé de gingembre
- 1/2 tasse de beurre ramolli ou margarine
- 1 tasse de cassonade, bien tassée
- 2 oeufs
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1/2 tasse d'arachides grossièrement hachées
- 1 tasse de raisins sans pépin

1. Mesurer les Bran Flakes dans un petit bol. Ajouter le lait; laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie absorbé.
2. Tamiser ensemble la farine, le soda à pâte et les épices. Mettre de côté.
3. Batta le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter les oeufs, la vanille et le mélange de Bran Flakes; bien battre. Incorporer les ingrédients secs tamisés; mélanger. Ajouter les arachides et les raisins. Déposer par cuillerées à table sur une tôle à biscuits légèrement graissée.
4. Faire cuire à four modérément chaud (375°F) environ 11 minutes ou jusqu'à couleur doré; mettre dans une assiette. Enduire légèrement de glaçage à la vanille. *Donne:* environ 4 douzaines d'Ermites de 2 1/2 pouces de diamètre.

Glaçage à la vanille

- 1/4 tasse d'arachides grossièrement
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 2 c. à table de beurre fondu (ou margarine)
- 2 c. à table de lait
- 1/4 tasse d'arachides grossièrement hachées

1. Batta ensemble le sucre, la vanille, le beurre et le lait jusqu'à consistance lisse et crémeuse.
2. Glacer les ermites et décorer d'arachides hachées.

CROQUANTS AUX FRUITS ET AU CHOCOLAT

- 3 tasses de farine tout usage tamisée
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre ramolli ou margarine
- 2 tasses de cassonade bien tassée
- 2 oeufs
- 1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- 1/2 tasse de lait
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 2 pqt ou carrés (2 onces) de chocolat non sucré, fondu
- 1/2 tasse de noix grossièrement hachées
- 1/2 tasse de cerises confites coupées en deux
- 1/2 tasse de dattes dénoyautées et hachées

1. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte et sel. Mettre de côté.
2. Batta beurre et sucre jusqu'à consistance lisse et crémeuse; ajouter les oeufs et bien battre. Incorporer les All-Bran, le lait et la vanille. Ajouter les ingrédients secs tamisés; bien mélanger. A l'aide d'une cuillère mettre la moitié de la pâte dans un bol séparé.
3. A la moitié de la pâte, ajouter, en remuant, le chocolat fondu et refroidi. A l'autre moitié, incorporer les noix et les fruits.
4. Laisser tomber par cuillerées à table sur des tôles à biscuits graissées. Si on le désire, on peut décorer les biscuits au chocolat avec des pacanes coupées en deux et les biscuits aux fruits avec des cerises confites coupées en deux.
5. Faire cuire à four modérément chaud (375°F) environ 10 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit. *Donne:* environ 4 douzaines de croquants aux fruits et au chocolat, 2 pouces de diamètre.

FRIANDISES A LA GELEE

- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou
- 1/2 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 2 tasses de farine tout usage tamisée
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre ramolli ou margarine
- 1/2 tasse de cassonade, bien tassée
- 1 oeuf
- 1/2 c. à thé d'essence de vanille
- Gelées de groseilles, de framboises ou de fraises

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.
2. Tamiser ensemble farine et sel. Mettre de côté.
3. Batta beurre et sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter oeuf et vanille; bien battre. Incorporer les ingrédients secs tamisés. En se servant d'une cuillère, façonner la pâte en boules d'environ 1 pouce de diamètre. Enrober les biscuits dans la chapelure de maïs. Les mettre sur une tôle à biscuits à environ 2 pouces d'espace. Faire un trou au centre de chaque biscuit.
4. Faire cuire à four lent (300°F) pendant 10 minutes. Retirer du four; refaire le trou sur le dessus de chaque biscuit. Remettre au four et cuire environ 10 minutes de plus. Remplir le centre des biscuits avec de la gelée au moment de servir. *Donne:* environ 4 douzaines de Friandises à la Gelée, 1 1/2 pouce de diamètre.

BISCUITS SURPRISE A LA MENTHE

- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou
- 1/2 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 3 tasses de farine tout usage tamisée
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- 1 tasse de sucre granulé
- 1/2 tasse de cassonade bien tassée
- 2 oeufs
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 5 douzaines (pqt — 6 1/2 onces) de gaufrettes de chocolat à la menthe

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mettre de côté.
2. Tamiser ensemble farine, soda et sel. Mettre de côté.
3. Mélanger beurre et sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger et crémeux. Ajouter les oeufs et la vanille; bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs tamisés avec la chapelure de maïs; bien mélanger.
4. Envelopper chaque gaufrette de chocolat avec une cuillerée à table de pâte. Mettre sur des tôles non graissées avec espace de 2 pouces l'une de l'autre.
5. Faire cuire à four modérément chaud (375°F) pendant 10 minutes. *Donne:* environ 5 douzaines de Biscuits surprise à la Menthe, 2 1/2 pouces de diamètre.



BISCUITS AU CARVI ET CITRON

- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou
- 1/2 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 2 1/3 tasses de farine tout usage tamisée
- 1/4 c. à thé de soda à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé de graines de carvi
- 1 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1 oeuf
- 1 c. à table de jus de citron

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mettre de côté.
2. Tamiser ensemble farine, soda et sel. Mettre de côté.
3. Mélanger beurre, sucre, graines de carvi et zeste de citron jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger et crémeux. Ajouter l'oeuf et le jus de citron; bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs tamisés et la chapelure de maïs; bien mélanger.
4. Façonner la pâte en rouleaux de 2 pouces de diamètre. Envelopper dans du papier ciré en ayant soin de recouvrir les bouts de la pâte pour l'empêcher de sécher; laisser refroidir jusqu'à état ferme. Couper en tranches minces; mettre sur des tôles à biscuits non graissées.
5. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. *Donne:* environ 4 douzaines de Biscuits au carvi et citron, 2 1/2 pouces de diamètre.

BISCUITS AUX FRUITS SPECIAL K

- 2 tasses de farine tout usage tamisée
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de soda à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre ramolli ou margarine
- 2 tasses de cassonade, bien tassée
- 2 oeufs
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1 tasse de noix de coco râpée
- 1 tasse de noix concassées
- 1/2 tasse de raisins sans pépin
- 4 tasses de SPECIAL K KELLOGG

1. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, soda et sel. Mettre de côté.
2. Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange

léger et crémeux. Ajouter les oeufs et la vanille; bien mélanger. Ajoutez les ingrédients secs tamisés, la noix de coco, les noix et les raisins; bien mélanger. Y incorporer les Spécial K. Déposer par cuillerées à table sur des tôles non graissées.

3. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. *Donne:* environ 6 douzaines de biscuits aux fruits Special K, 2 1/2 pouces de diamètre.

BISCUITS A LA MELASSE ET A L'ORANGE

- 2 tasses de farine tout usage tamisée
- 1/2 c. à thé de soda à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse de mélasse claire
- 1/3 tasse de tranches d'orange coupée finement avec le zeste
- 1/2 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- 1/3 tasse de sucre
- 1 oeuf

1. Tamiser ensemble la farine, le soda à pâte et le sel. Mettre de côté.
2. Mélanger les All-Bran, le lait, la mélasse et l'orange coupée. Laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie absorbé.
3. Battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse; ajouter l'oeuf et bien battre. Ajouter le mélange All-Bran et les ingrédients secs; bien mélanger. Déposer par cuillerées à table comblées sur une tôle à biscuits légèrement graissée.
4. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 15 minutes ou jusqu'à couleur brun doré; mettre dans une assiette. Décorer les biscuits encore chauds d'un glaçage à l'orange. *Donne:* 4 douzaines de biscuits, 2 pouces de diamètre environ.

Glaçage à l'orange

- 1 1/2 tasse de sucre en poudre tamisé
- 1 c. à table de beurre fondu (ou margarine)
- 2 c. à table de jus d'orange

Battre ensemble le sucre, le beurre et le jus d'orange jusqu'à consistance crémeuse. Glacer les biscuits encore chauds.

FIESTAS FROOT LOOPS

- 2 tasses de FROOT LOOPS KELLOGG
- 2 tasses de farine tout usage tamisée
- ½ c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre ramolli ou margarine
- ½ tasse de sucre
- 1 c. à thé d'essence de vanille

1. Emitter finement les Froot Loops. Pour un effet de couleurs variées, ne pas mélanger.
 2. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte et sel. Mettre de côté.
 3. Battre beurre, sucre et vanille jusqu'à ce que ce soit léger et crémeux. Ajouter les ingrédients secs tamisés, bien mélanger.
 4. A l'aide d'une cuillère, former des boules d'un pouce avec la pâte. Enrober de Froot Loops; mettre sur une tôle à biscuits non graissée.
 5. Faire cuire à four modérément chaud (350°F) environ 14 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit.
- Donne: environ 4½ douzaines de Fiestas Froot Loops, 1¼ pouce de diamètre.

CROQUANTS AU "MINCEMEAT"

- 3 tasses de farine tout usage tamisée
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- 2 tasses de cassonade bien tassée
- 2 oeufs
- 1 tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 2 tasses de "mincemeat" apprêté

1. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte et sel. Mettre de côté.
 2. Battre beurre et sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger et crémeux; ajouter les oeufs et bien battre. Incorporer All-Bran, vanille et mincemeat. Ajouter les ingrédients secs tamisés; bien mélanger. Déposer par cuillerées à soupe sur des tôles à biscuits graissées.
 3. Faire cuire à four modérément chaud (400°F.) environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- Donne: environ 6 douzaines de Croquants au "mincemeat", 2½ pouces de diamètre.

BISCUITS AUX ARACHIDES

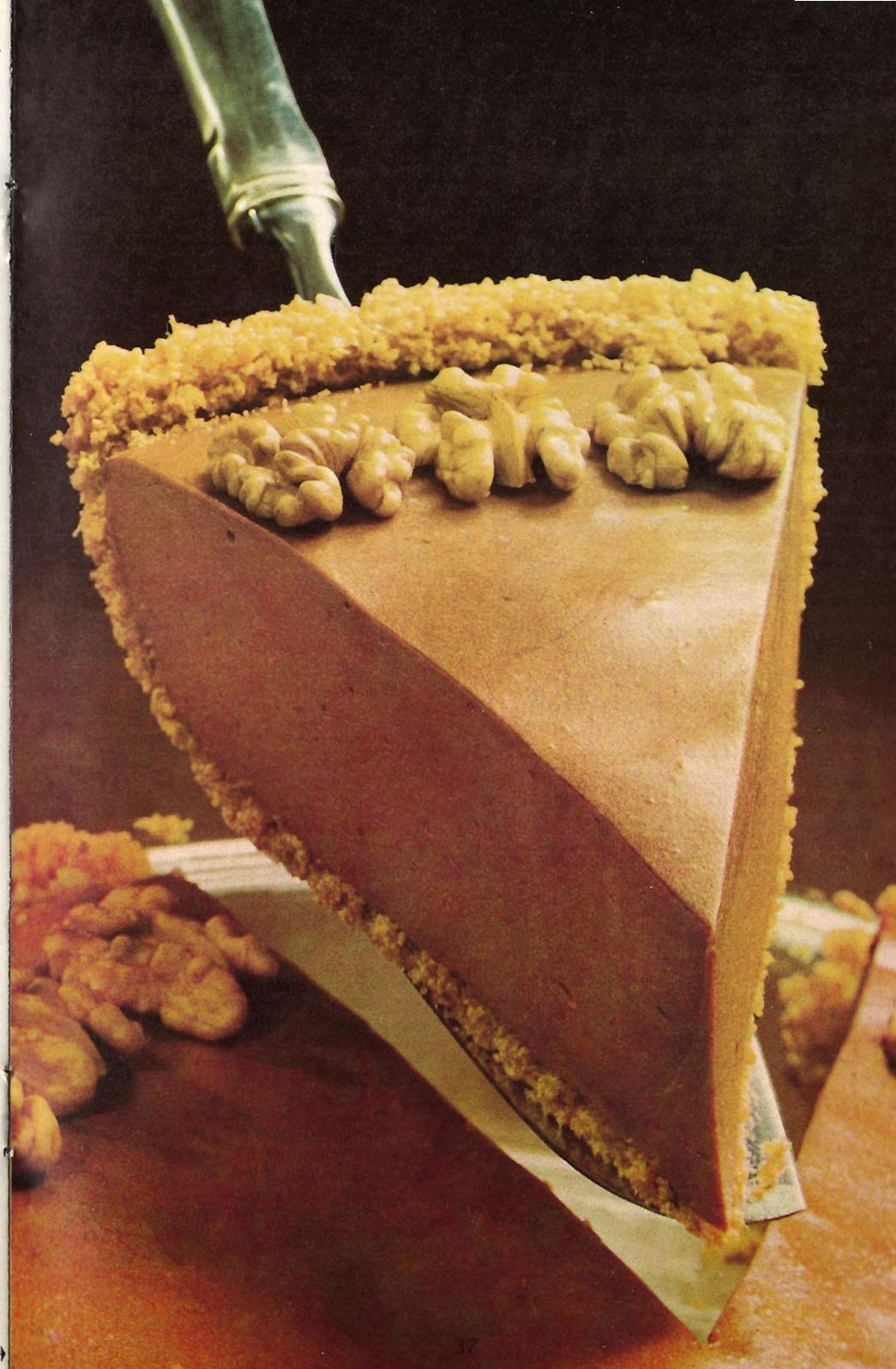
- ¼ tasse de beurre ramolli ou margarine
- ¼ tasse de sucre
- 1 oeuf
- ¼ c. à thé d'essence d'amande
- 1 tasse d'arachides finement hachées
- 5 tasses de CORN FLAKES KELLOGG

1. Battre beurre et sucre jusqu'à ce que ce soit clair et crémeux. Ajouter oeuf et essence d'amande; bien battre. Incorporer les arachides et les Corn Flakes jusqu'à mélange complet. Verser à l'aide d'une cuillère sur une tôle à biscuits bien graissée. Le mélange est un peu sec en apparence avant la cuisson. Ne pas ajouter d'eau.
 2. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 12 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit. En enlevant la tôle à biscuits du four, la mettre sur une serviette chaude mouillée. Enlever immédiatement les biscuits et refroidir sur une grille.
- Donne: environ 4 douzaines de Biscuits aux Arachides, 2 pouces de diamètre.

BISCUITS A LA VANILLE COCOA KRISPIES

- 1¼ tasse de farine tout usage tamisée
- ½ c. à thé de soda à pâte
- ¼ c. à thé de sel
- ½ tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- 1 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1 tasse de COCOA KRISPIES-KELLOGG

1. Tamiser ensemble farine, soda et sel. Mettre de côté.
 2. Battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter l'oeuf et la vanille; bien battre. Incorporer les ingrédients secs tamisés et ajouter les Cocoa Krispies. Déposer par cuillerées à table rases sur des tôles à biscuits graissées.
 3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Donne: environ 3½ douzaines de biscuits Cocoa Krispies, 2½ pouces de diamètre.



SABLES AUX RAISIN BRAN

- 1 tasse de farine tout usage tamisée
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de sel
- ½ tasse de beurre ramolli ou margarine
- ½ tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- ½ tasse de noix hachées
- 1 tasse de RAISIN BRAN KELLOGG

1. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte et sel. Mettre de côté.
 2. Mélanger beurre et sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger et crémeux. Ajouter l'oeuf et la vanille; bien mélanger. Y incorporer les ingrédients secs tamisés, noix et Raisin Bran; bien mélanger.
 3. Façonner en petites boules d'un pouce de diamètre; déposer sur des tôles non graissées. Aplatir avec les dents d'une fourchette.
 4. Faire cuire à four modérément chaud (400°F.) environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- Donne: environ 2½ douzaines de Sablés aux Raisin Bran, 2 pouces de diamètre.

CROQUANTS A LA CREME SURE

- 4 tasses de SUGAR FROSTED FLAKES KELLOGG
- 2 tasses de farine tout usage tamisée
- ½ c. à thé de soda à pâte
- ½ tasse de beurre ramolli ou margarine
- 1 tasse de sucre
- ½ tasse de crème sure
- 1 oeuf
- 1 c. à thé d'essence de vanille

1. Mesurer les Sugar Frosted Flakes, ensuite les réduire jusqu'à 2 tasses. Mettre de côté.
2. Tamiser ensemble farine et soda. Mettre de côté.
3. Mélanger beurre et sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger et crémeux; ajouter crème sure, oeuf et vanille. Bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs tamisés, mélanger jusqu'à consistance lisse. Façonner la pâte en petites boules en vous servant d'une cuillère. Rouler les boules dans la chapelure des Sugar Frosted Flakes. Mettre sur des tôles graissées.
4. Faire cuire à four modérément chaud

(350°F.) environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Donne: environ 4½ douzaines de Croquants à la Crème Sure.

BISCUITS AU SUCRE ET AUX EPICES

- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou ½ tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 2 tasses de farine tout usage tamisée
- 2 c. à thé de soda à pâte
- ¼ c. à thé de sel
- 3 c. à thé de gingembre
- 1 c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé de clou de girofle
- ½ tasse de shortening ramolli
- ½ tasse de sucre
- 1 oeuf
- ½ tasse de mélasse
- 2 c. à table de graines d'anis
- 2 c. à table de semences de coriandre concassées
- ½ tasse de café chaud fort

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mettre de côté.
 2. Tamiser ensemble farine, soda, sel, gingembre, cannelle et clou de girofle. Mettre de côté.
 3. Battre le shortening et le sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger et crémeux; ajouter l'oeuf et bien battre. Incorporer la mélasse. Ajouter les ingrédients secs tamisés, chapelure de maïs, graines d'anis et semences de coriandre en alternant avec le café. Déposer à l'aide d'une cuillère sur une tôle à biscuits graissée à environ 2 pouces d'espace.
 4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) pendant 10 minutes. Lorsque refroidis, glacer avec du sucre de confiseur.
- Donne: environ 4 douzaines de biscuits au sucre et aux épices, 3 pouces de diamètre.

TIGRONS

- 3 tasses de SUGAR FROSTED FLAKES KELLOGG
- 2 tasses de farine tout usage tamisée
- 1 c. à thé de soda à pâte
- ½ c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre ramolli ou margarine
- 1 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1 tasse (pqt — 6 oz) de morceaux de chocolat mi-sucré

1. Mesurer les Sugar Frosted Flakes, ensuite les réduire jusqu'à 1½ tasse. Mettre de côté.
 2. Tamiser ensemble farine, soda et sel. Mettre de côté.
 3. Mélanger beurre et sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger et crémeux. Ajouter les oeufs et la vanille; bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs tamisés et la chapelure des Sugar Frosted Flakes; bien mélanger.
 4. Faire fondre le chocolat au bain-marie sur l'eau chaude mais non bouillante, ou sur feu doux, en remuant constamment. Verser le chocolat fondu chaud dans la pâte, en laissant des strias de chocolat. Déposer par cuillères à table sur des tôles à biscuits non graissées.
 5. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Donne: environ 5 douzaines de Tigrons, 2½ pouces de diamètre.

BISCUITS AUX NOIX

- 1 pqt de levure sèche granulée ou 1 pain de levure
- ¼ tasse d'eau chaude
- ¾ tasse de farine tout usage tamisée
- ¼ c. à thé de sel
- 1 oeuf
- ½ tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- ¾ tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- 1 pqt (3 onces) de fromage en crème ramolli
- ¾ tasse de sucre
- 1 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1 c. à thé de zeste d'orange râpé
- ½ tasse de noix finement hachées
- Sucre de confiseur

1. Faire ramollir la levure dans de l'eau chaude.
2. Tamiser ensemble farine et sel. Mettre de côté.
3. Mélanger l'oeuf et les All-Bran; laisser reposer jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie absorbé. Ajouter le beurre; bien mélanger. Y incorporer les ingrédients secs tamisés. Ajouter la levure, et mélanger jusqu'à ce que vous ayez un mélange lisse.

4. Diviser la pâte en deux parties. Sur une surface farinée, rouler chaque moitié en un rectangle 13 x 15 pouces.
 5. Mélanger ensemble le fromage en crème, sucre et zeste des fruits jusqu'à consistance légère et crémeuse. Verser la moitié du mélange sur chaque rectangle. Répandre les noix.
 6. En débutant par le côté 13 pouces, rouler la pâte de la même manière qu'une bûche à la gelée. Mettre sur une tôle légèrement graissée de sorte que le côté où vous avez fini de rouler soit dessous. Fendre jusqu'à la moitié chaque rouleau, en longueur.
 7. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir. Saupoudrer avec du sucre de confiseur. Couper en morceaux diagonaux.
- Donne: environ 2 douzaines de biscuits aux noix, 1 pouce d'épaisseur.

TARTE DE SAVOIE

- 4 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou 1 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 3 blancs d'oeufs
- 1 tasse de sucre granulé
- ¼ tasse de pacanes hachées
- 1 tasse de crème fouettée
- 3 c. à table de sucre de confiseur
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- ¼ c. à thé d'essence d'amande

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.
 2. Battre les blancs d'oeufs en neige; ajouter graduellement le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes. Y incorporer peu à peu la chapelure de maïs et 1 tasse de pacanes. Tasser uniformément autour et au fond d'une assiette à tarte de 9 pouces.
 3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.
 2. Fouetter la crème avec le sucre de confiseur, vanille et essence d'amande jusqu'à ce qu'il se forme des pics mous. Verser dans la croûte à tarte refroidie et garnir avec le reste des pacanes.
- Donne: 8 portions.
- Avis: On peut remplir la croûte à tarte refroidie avec du pouding instantané à la vanille et garnir avec de la crème fouettée, si désiré.



TARTE AU CHOCOLAT ET A LA CREME DE TARTRE

4 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou
1 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
2 c. à table de sucre
1/3 tasse de beurre ramolli (ou
margarine)

* * *
1 enveloppe de gélatine sans saveur
1/2 tasse de miel liquide
1 tasse (pqt — 6 oz) de morceaux de
chocolat mi-sucré
3 oeufs séparés
4 c. à thé de féculé de maïs
2 tasses de lait
1/2 c. à thé d'essence de vanille
1/2 c. à thé d'essence de rhum
1/4 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de crème de tartre

* * *
1 tasse de crème fouettée
2 c. à table de miel liquide

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger chapelure de maïs, sucre et beurre dans une assiette à tarte de 9 pouces; bien mélanger. Tasser uniformément et fermement autour et au fond d'une assiette à tarte à l'aide d'une cuillère. Laisser refroidir.
2. Faire ramollir la gélatine dans le miel; mettre de côté.
3. Garder 1 1/2 cuillerée à table de morceaux de chocolat pour garnir le dessus de la tarte; faire fondre le reste au bain-marie, sur de l'eau chaude et non bouillante, ou sur feu doux, en remuant constamment.
4. Batre les jaunes d'oeufs dans un bain-marie; y incorporer les féculés de maïs; mélanger jusqu'à consistance crémeuse. Y incorporer le lait. Faire cuire sur de l'eau chaude, en remuant constamment, jusqu'à ce que la crème laisse une couche épaisse sur une cuillère de métal, environ 15 minutes. Retirer du feu mais garder sur l'eau chaude.
5. Enlever 1 1/2 tasse de crème; y incorporer le chocolat et battre jusqu'à ce que le mélange soit bien mêlé et refroidi. Y incorporer la vanille. Verser dans une croûte de tarte refroidie.
6. Ajouter la gélatine molle et le miel au reste de la crème chaude, en remuant jusqu'à ce que la gélatine soit bien fondue. Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange commence à prendre. Y incorporer l'essence de rhum et le sel.
7. Batre les blancs d'oeufs jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter la crème de tartre et fouetter en neige ferme et non sèche. Incorporer au mélange de

crème. Etaler doucement sur la garniture de chocolat. Laisser refroidir jusqu'à consistance ferme.
8. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit légèrement épaisse. Ajouter le miel et continuer de fouetter jusqu'à ce que le mélange soit très épais. Verser sur la tarte. Répandre le reste des morceaux de chocolat sur la tarte.
Donne: une tarte de 9 pouces.

TARTE CHIFFON AU CHOCOLAT ET AUX NOIX

4 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou
1 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
2 c. à table de sucre
2 c. à table de noix finement hachées
1/3 tasse de beurre ramolli ou
margarine

* * *
1 enveloppe de gélatine sans saveur
1/2 tasse de sucre
1/8 c. à thé de sel
1 1/2 tasse de lait
1 tasse (pqt 6 onces) de morceaux de
chocolat mi-sucré
1 c. à thé d'essence de vanille
1 tasse de crème fouettée

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.
2. Mélanger la chapelure de maïs, 2 cuillerées à table de sucre, noix et beurre dans une assiette à tarte de 9 pouces, bien mélanger. A l'aide d'une cuillère tasser uniformément et fermement autour et au fond de l'assiette à tarte. Laisser refroidir.
3. Mélanger gélatine, 1/2 tasse de sucre et sel dans une casserole de grandeur moyenne. Ajouter lait et chocolat; faire cuire sur feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que la gélatine et le chocolat soient fondus. Retirer du feu; à l'aide d'un batteur rotatif, battre jusqu'à ce que le chocolat soit mélangé. Y incorporer la vanille. Laisser refroidir et remuer de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange forme une boule lorsque versé avec une cuillère.
4. Fouetter la crème jusqu'à consistance ferme; incorporer le mélange de gélatine. Etendre légèrement sur la croûte de chapelure. Laisser refroidir jusqu'à consistance ferme. On peut garnir la tarte avec de la crème fouettée; des cerises au marasquin ou des bonbons à la menthe poivrée broyés.
Donne: 1 tarte de 9 pouces.

CROQUANTS AUX NOIX

- 3 tasses de SPECIAL K KELLOGG
- 2 tasses de farine tout usage tamisée
- 1/2 c. à thé de soda à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- 2 tasses de cassonade bien tassée
- 2 oeufs
- 1 tasse de noix grossièrement hachées

1. Mesurer les Spécial K, et les réduire jusqu'à 1 1/2 tasse. Mettre de côté.
 2. Tamiser ensemble farine, soda et sel. Mettre de côté.
 3. Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger et crémeux. Ajouter les oeufs, bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs, les noix et les Spécial K; bien mélanger. Déposer par cuillerées à table sur des tôles à biscuits légèrement graissées, en laissant un espace de 2 pouces entre chacun.
 4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 17 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Donne: 5 douzaines de croquants aux noix, environ 2 3/4 pouces de diamètre.

TARTE CHIFFON AU CITRON

- 4 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
- 1 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 1/3 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- 2 c. à table de sucre
- * * *
- 1 enveloppe de gélatine sans saveur
- 1/2 tasse de sucre
- Une pincée de sel
- 4 oeufs séparés
- 1/2 tasse de jus de citron
- 1/2 tasse de jus d'orange
- 1/4 tasse d'eau
- 1/2 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1/2 c. à thé de zeste d'orange râpé
- 1/3 tasse de sucre
- 1/2 tasse de crème fouettée

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.
2. Mélanger chapelure de maïs, beurre et 2 cuillerées à table de sucre dans une assiette à tarte de 9 pouces; bien mélanger. Tasser uniformément et fermement autour et au fond de l'assiette à tarte, à l'aide d'une cuillère. Laisser refroidir.

3. Mélanger gélatine, 1/2 tasse de sucre et sel dans une casserole de grandeur moyenne.
4. Battre ensemble les jaunes d'oeufs, jus et eau; y incorporer le mélange de gélatine. Faire cuire sur feu moyen, en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange bouillonne. Retirer du feu; y incorporer les zestes. Laisser refroidir, remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange forme des boules lorsque versé avec une cuillère.
5. Battre les blancs d'oeufs en neige. Ajouter graduellement 1/3 tasse de sucre et battre jusqu'à la formation de pics fermes; y incorporer le mélange de gélatine. Répandre sur une croûte de chapelure refroidie. Laisser refroidir jusqu'à ce que le tout soit bien pris.
6. Avant de servir, garnir avec de la crème fouettée et des tranches d'orange ainsi que des feuilles de menthe, si désiré.

Donne: 1 tarte de 9 pouces.

TARTE AU FROMAGE ET AUX BANANES

- 4 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou 1 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 2 c. à table de sucre
- 1/3 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- * * *
- 3 bananes (grosseur moyenne)
- 1 pqt (8 onces) de fromage en crème
- 1 bte (15 onces) de lait condensé
- 1/3 tasse de jus de citron
- 1 c. à thé d'essence de vanille

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger la chapelure de maïs, sucre et beurre dans une assiette à tarte de 9 pouces. Tasser uniformément et fermement autour et au fond d'une assiette à tarte. Laisser refroidir.
 2. Trancher deux bananes dans la croûte à tarte.
 3. Battre le fromage ramolli jusqu'à ce qu'il soit léger et crémeux. Y incorporer graduellement le lait. Lorsque le mélange est lisse, ajouter le jus de citron et la vanille. Verser sur les bananes tranchées. Laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit ferme ou environ deux heures.
 4. Avant de servir, trancher le reste des bananes et disposer sur la tarte.
- Donne: 1 tarte de 9 pouces.



BISCUITS AUX NOIX A LA CUILLERE

- 1½ tasse de CORN FLAKES KELLOGG
- 2 blancs d'oeufs
- ½ tasse de sucre
- ¼ c. à thé de sel
- 1 c. à table de cacao
- 1 c. à thé d'essence de vanille
- 1 tasse de noix hachées

1. Mesurer les Corn Flakes, ensuite les réduire jusqu'à 1 tasse. Mettre de côté.
2. Battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux; ajouter le sucre graduellement, en battant jusqu'à ce que ça forme des pics. Incorporer sel, cacao, vanille, Corn Flakes et noix. Verser à l'aide d'une cuillère sur une tôle à biscuits graissée, à environ 2 pouces d'espace.
3. Faire cuire à four lent (300°F.) environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Bien laisser refroidir avant de les enlever de la tôle à biscuits.

Donne: environ 2½ douzaines de biscuits de noix. 1¼ pouce de diamètre.

TARTE CAPRICE

- 4 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou 1 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 2 c. à table de sucre
- ⅓ tasse de beurre ramolli ou margarine

- 1 tasse de sucre
- 1 enveloppe de gélatine sans saveur
- ¼ c. à thé de sel
- 3 oeufs séparés
- ¾ tasse de lait
- 1 c. à thé de zeste d'orange râpé
- ½ c. à thé de zeste de citron râpé
- ¾ tasse de jus d'orange non sucré
- ¼ tasse de jus de citron
- 1 tasse de crème fouettée
- 6 c. à table de sucre

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger chapelure de maïs, sucre et beurre dans une assiette à tarte de 9 pouces; bien mêler. Tasser uniformément et fermement autour et au fond de l'assiette à tarte, à l'aide d'une cuillère. Laisser refroidir.
2. Mélanger 1 tasse de sucre, gélatine et sel dans une casserole. Ajouter les jaunes d'oeufs et le lait; bien mélanger. Faire cuire à feu doux, en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épais. Retirer du feu; y incorporer le zeste des fruits et le jus.

Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange soit bien pris.

3. Fouetter la crème jusqu'à consistance ferme. Incorporer au mélange refroidi. Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange forme des boules lorsque versé avec une cuillère. Répandre sur la croûte de chapelure.
4. Battre les blancs d'oeufs jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter graduellement 6 cuillerées à table de sucre et continuer de battre jusqu'à ce que les blancs soient en neige ferme et non sèche. Mettre au centre de la garniture de la tarte pour former un nuage et garnir avec des tranches d'oranges mandarines. Laisser refroidir jusqu'à ce que la garniture soit ferme.

Donne: 1 tarte de 9 pouces.

Avis: Si l'on préfère, on peut mettre la meringue sur la tarte en s'assurant de bien sceller les bords de la croûte. Placer sous un grill chaud jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée, environ 2 minutes; garnir avec tranches d'oranges mandarines. Laisser refroidir jusqu'à ce que la garniture soit ferme.

SURPRISES AUX CERISES

- ¾ tasse de farine tout usage tamisée
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ⅓ c. à thé de sel
- 1 oeuf
- ¼ tasse d'eau chaude
- ½ tasse de sucre
- ½ c. à thé d'essence de vanille
- ½ tasse de ALL-BRAN KELLOGG
- 2 tasses (bte 1 lb) de garniture pour tarte aux cerises

1. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Mettre de côté.
2. Battre l'oeuf jusqu'à consistance épaisse et couleur citron. Ajouter l'eau chaude graduellement en battant constamment. Incorporer le sucre tout en continuant de battre. Ajouter la vanille, les All-Bran et les ingrédients secs tamisés.
3. Verser la garniture pour tarte aux cerises à l'aide d'une cuillère dans 6 petites coupes à dessert (6 onces) allant au four. Recouvrir avec le mélange All-Bran.
4. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Servir chaudes garnies de crème fouettée et d'une pincée de muscade.

Donne: 6 portions.

TARTE FORMIDABLE

- 3 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou

- ¾ tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 2 c. à table de sucre
- ¼ tasse de beurre ramolli ou margarine

- 1 boîte (20 onces) de morceaux d'ananas
- 1 paquet (3 onces) de mélange à gélatine au citron
- 1 paquet (8 onces) de fromage en crème ramolli

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger la chapelure de maïs, sucre et beurre dans une assiette à tarte de 8 pouces; bien mélanger. A l'aide d'une cuillère, tasser uniformément et fermement autour et au fond de l'assiette. Laisser refroidir.

2. Egoutter les morceaux d'ananas et garder le sirop; laisser refroidir les ananas. Ajouter de l'eau au sirop pour obtenir une tasse; amener à ébullition. Ajouter la gélatine et remuer jusqu'à ce qu'elle soit complètement fondue.

3. Mélanger graduellement la moitié de la gélatine chaude dans le fromage en crème. Battre jusqu'à consistance lisse; verser dans la croûte refroidie. Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange prenne.

4. Disposer des ananas sur la tarte; verser le reste de la gélatine par-dessus. Laisser refroidir.

Donne: 1 tarte de 8 pouces.

TARTE A LA CREME ET AUX NOIX

- ½ tasse de beurre ramolli ou margarine
- 1 tasse de cassonade bien tassée
- 3 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
- 1 tasse de noix hachées
- 1 tasse de noix de coco râpée
- 1 pinte de crème glacée à la vanille molle

1. Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à consistance crémeuse; incorporer les Corn Flakes, les noix et la noix de coco.

2. Tasser ⅔ du mélange de Corn Flakes au fond et autour d'une assiette à tarte de 9 pouces. Remplir uniformément avec la crème glacée; saupoudrer avec le reste du mélange de Corn Flakes, en tassant légèrement dans la crème glacée.

3. Congeler pendant plusieurs heures ou durant toute une nuit. Servir avec des bleuets ou autres fruits frais.

Donne: 8 portions.

POMMES CROUSTILLANTES

- 4 TARTELETTES GLACEES CASSONADE ET CANNELLE KELLOGG
- 3 c. à table de beurre fondu (ou margarine)
- 2 tasses (1 lb 4 onces) garniture pour tarte aux pommes tranchées
- ¾ tasse de sucre
- 2 c. à table de farine tout usage tamisée
- ¼ c. à thé de sel
- ¾ c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé de muscade
- 1 c. à table de jus de citron

1. Dans un bol, défaire les tartelettes en morceaux; ajouter le beurre fondu. Ecraser à l'aide d'une fourchette et garder pour décorer. Mettre de côté.

2. Mélanger la garniture pour tarte aux pommes et le reste des ingrédients dans un moule légèrement beurré de 8 x 8 x 2 pouces. Saupoudrer le mélange de tartelettes sur la garniture.

3. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 40 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré. Servir chaud avec de la crème fouettée ou de la crème glacée.

Donne: 6 portions.

Avis: La boîte de garniture pour tarte aux pommes peut être remplacée par une autre garniture en omettant le sucre, la farine, le sel, la cannelle et la muscade. Arroser de jus de citron.

DELICES AUX POMMES

- 5 tasses de SUGAR FROSTED FLAKES KELLOGG
- ¾ tasse de sucre
- 1 c. à thé de cannelle
- 4 tasses de pommes pelées et tranchées
- ⅓ tasse de beurre ramolli (ou margarine)

1. Mesurer les Sugar Frosted Flakes, ensuite les réduire jusqu'à 2½ tasses. Mélanger sucre, cannelle, Sugar Frosted Flakes et pommes. Bien mélanger. Eten-dre uniformément dans un moule beurré de 1½ pinte. Parsemer de beurre.
2. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 40 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Servir chaud avec de la crème ou de la crème glacée.

Donne: 6 portions.

Avis: On peut remplacer les pommes par trois tasses de garniture pour tarte aux pommes. Si cette garniture est su-crée, diminuer la quantité de sucre dans la recette.



CARRÉS AUX CERISES A LA FRANCAISE

2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou
1/2 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
3 c. à table de sucre de confiseur
1/2 tasse de farine tout usage tamisée
1/2 tasse de beurre ramolli (ou
margarine) * * *

1/4 tasse de farine tout usage tamisée
1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/4 c. à thé de sel
2 oeufs bien battus
1 tasse de sucre granulé
1 c. à thé d'essence de vanille
1/2 tasse de noix hachées
1/2 tasse de noix de coco râpée
1/2 tasse de cerises au marasquin,
coupées en 2, égouttées

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.
2. Mélanger sucre de confiseur, 1/2 tasse de farine et la Chapelure dans un bol. Ajouter le beurre, en coupant au couteau, jusqu'à ce que le mélange ressemble à une farine de maïs grossière. A l'aide d'une cuillère, tasser le mélange au fond d'un moule de 8" x 8" x 2".
3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doré.
4. Tamiser ensemble 1/4 tasse de farine, poudre à pâte et sel.
5. Mélanger oeufs, sucre granulé et vanille. Incorporer les ingrédients secs tamisés. Incorporer noix, noix de coco et cerises. Etaler sur la croûte cuite.
6. Faire cuire à four lent (325°F.) environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Laisser refroidir. Pour servir, couper en carrés et garnir de crème fouettée ou de crème glacée.
Donne: 9 portions.

SOUFFLE AU CHOCOLAT

2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou
1/2 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
1/3 tasse de beurre ou margarine
1 boîte ou carré (1 once) de chocolat
non sucré
1/4 tasse de farine tout usage tamisée
1 tasse de lait
1 c. à thé d'essence de vanille
3 oeufs séparés
1/2 tasse de sucre

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mettre de côté.
2. Faire fondre le beurre et le chocolat dans un bain-marie; incorporer la farine. Ajouter le lait, brassant jusqu'à consistance lisse. Faire cuire au-dessus de l'eau chaude, brassant constamment jusqu'à épaississement. Retirer du feu. Battre vanille et jaunes d'oeufs; incorporer les Corn Flakes émiettés. Garder au-dessus de l'eau chaude.
3. Battre les blancs d'oeufs en neige. Garder 1 cuillerée à table de sucre pour le dessus; graduellement, ajouter le reste aux blancs d'oeufs. Battre jusqu'à ce que ce soit en neige ferme mais non sèche. Incorporer au mélange de chocolat chaud délicatement mais entièrement.
4. Verser dans une casserole ou un plat à soufflé non graissé de 1 1/2 pinte. Saupoudrer avec le reste du sucre. Placer le plat dans une casserole à moitié pleine d'eau chaude. Le niveau d'eau dans la casserole devra être au niveau du dessus du soufflé.
5. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 40 minutes ou jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher. Servir immédiatement avec de la Sauce en Neige.
Donne: 6 portions.

Sauce en neige

2 oeufs séparés
1/4 c. à thé de crème de tartre
2/3 tasse de sucre de confiseur tamisé
1/6 c. à thé de sel
1 c. à thé d'essence de vanille

1. Dans un petit bol, battre les blancs d'oeufs, la crème de tartre et 1/3 tasse de sucre jusqu'à ce que ce soit en neige ferme mais non sèche.
2. Battre les jaunes d'oeufs, légèrement; ajouter 1/3 tasse de sucre et le sel et battre jusqu'à épaississement et couleur citron. Incorporer la vanille.
3. Bien incorporer les jaunes d'oeufs dans les blancs. Servir immédiatement.

GATEAU GLACE AU FROMAGE

3 tasses de SUGAR FROSTED FLAKES
KELLOGG

1/4 tasse de beurre fondu (ou
margarine) * * *

1 pqt (8 onces) de fromage en crème
ramolli

1/2 tasse de sucre

2 oeufs

1/2 c. à thé d'essence de vanille

1/2 tasse de crème fouettée

1. Mesurer les Sugar Frosted Flakes, et les réduire jusqu'à 1 1/2 tasse. Mélanger avec le beurre; conserver 1/4 tasse du mélange pour garnir. Presser le reste du mélange dans le fond d'un bac à cubes de glace d'une capacité de 3 tasses et demie. Mettre au froid.

2. Battre le fromage en crème et le sucre jusqu'à consistance crémeuse; ajouter les oeufs et la vanille; bien battre.

3. Fouetter la crème jusqu'à consistance ferme; incorporer le mélange de fromage. Etendre uniformément sur les Sugar Frosted Flakes; saupoudrer le dessus avec le reste des Sugar Frosted Flakes. Mettre au congélateur jusqu'à consistance ferme.

4. Couper en bâtonnets ou en forme de pointe de tarte pour servir. Garnir de framboises ou de fruits frais.

Donne: 6 à 8 portions.

CREME ET PECHEES CONGEELES

2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou

1/2 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG

2 c. à table de sucre

3 c. à table de beurre ramolli (ou
margarine) * * *

2 c. à table de jus d'orange

1 c. à table de jus de citron

1/2 lb de guimauves ordinaires ou
miniatures

1 tasse de pêches fraîches écrasées,
égouttées*

1 tasse de crème fouettée

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.

2. Mélanger la chapelure de maïs, sucre et beurre; bien mélanger. A l'aide d'une cuillère, tasser uniformément et fermement au fond d'un plateau du réfrigéra-

teur, en gardant 2 cuillerées à table du mélange pour garnir. Laisser refroidir.

3. Réchauffer le jus d'orange et le jus de citron dans une casserole de grandeur moyenne et amener à ébullition. Ajouter les guimauves, réduire la chaleur et remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Laisser refroidir. Y incorporer les pêches. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. Incorporer au mélange. Verser dans la croûte de chapelure. Saupoudrer avec le reste de la chapelure. Congeler pendant 3 à 4 heures.

Donne: 6 portions.

* On peut remplacer les pêches par des framboises fraîches.

TARTE A LA CITROUILLE CONGEELEE

3 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou

3/4 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG

3/4 tasse de dattes dénoyautées

1/4 tasse d'eau

1/4 tasse de beurre ramolli (ou
margarine)

1 c. à table de sucre granulé

1/3 tasse de noix hachées * * *

1 tasse de citrouille cuite

1/2 tasse de cassonade bien tassée

1/8 c. à thé de sel

1 c. à thé de cannelle

1/8 c. à thé de clou de girofle broyé

1/4 c. à thé de muscade

1 pinte de crème glacée à la vanille,
ramollie

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.

2. Mélanger dattes et eau; faire cuire à feu lent, en remuant pour obtenir une pâte molle. Ajouter le beurre et remuer pour mélanger. Ajouter la chapelure de maïs, sucre granulé et noix; bien mélanger. A l'aide d'une cuillère, tasser fermement et uniformément autour et au fond d'une assiette à tarte de 9 pouces. Mettre au froid.

3. Mélanger citrouille, cassonade, sel, épices et crème glacée; bien mélanger. Etaler dans la croûte froide de chapelure et de dattes. Mettre au congélateur jusqu'à consistance ferme. Retirer du congélateur et laisser reposer environ 10 minutes avant de couper. Garnir de crème fouettée, noix hachées, zeste d'orange confit haché ou gingembre.

Donne: 1 tarte de 9 pouces.

DELICES A LA SALADE DE FRUITS

1/3 tasse de cassonade bien tassée

3 c. à table de féculé de maïs

3 1/2 tasses (bte 1 lb 14 oz) de salade de
fruits

1 1/2 c. à thé de zeste d'orange râpé

3/4 tasse de farine tout usage tamisée

1 c. à thé de poudre à pâte

1/8 c. à thé de sel

1 oeuf

1/4 tasse d'eau chaude

1/2 tasse de sucre granulé

1/2 c. à thé d'essence de vanille

1/2 tasse de ALL-BRAN KELLOGG

1. Mêler dans une casserole la cassonade et les féculés de maïs; ajouter la salade de fruits. Faire cuire sur feu moyen en remuant constamment jusqu'à épaississement. Ajouter le zeste d'orange. Etendre uniformément dans un moule non graissé de 9" x 9" x 2". Mettre de côté.

2. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte et sel. Mettre de côté.

3. Battre les oeufs jusqu'à consistance épaisse et couleur citron. Ajouter l'eau chaude graduellement en battant constamment; ajouter ensuite le sucre par petites quantités. Incorporer la vanille, les All-Bran et les ingrédients secs tamisés. Etendre sur la salade de fruits.

4. Faire cuire à four modérément chaud (375°F.) environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée. Servir chauds avec de la crème fouettée ou de la crème glacée.

Donne: 9 portions, 3 x 3 pouces.

POUDING DORE AVEC SAUCE A L'ORANGE ET AUX ABRICOTS

4 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou

1 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG

2 oeufs séparés

3/4 tasse de sucre

1/4 tasse de beurre ramolli (ou
margarine)

1/8 c. à thé de sel

1 tasse de lait

1/2 c. à thé d'essence de vanille

1/4 tasse de pacanes hachées

3/8 tasse de noix de coco râpée

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mettre de côté.

2. Battre les blancs d'oeufs en neige. Ajouter graduellement 1/4 tasse de sucre, battre jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes. Mettre de côté.

3. Battre ensemble jaunes d'oeufs, 1/2 tasse de sucre, beurre et sel jusqu'à ce que le mélange ait une couleur citron. Incorporer chapelure de maïs, lait, vanille, pacanes et noix de coco, et battre jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter les blancs d'oeufs battus. Verser dans un moule beurré d'une capacité d'une pinte.

4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 50 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Servir chaud avec Sauce à l'orange et aux abricots.

Donne: 6 - 8 portions de Pouding doré avec sauce à l'orange et aux abricots. Environ 1/3 tasse chacun.

Sauce à l'orange et aux abricots

3/5 tasse de confiture d'abricots

2 c. à table de jus d'orange

Mélanger la confiture et le jus d'orange dans une petite casserole. Faire cuire sur feu moyen, pendant 5 minutes, en remuant constamment, jusqu'à consistance lisse. Servir chaud sur un pouding avec de la crème glacée, si désiré.

SANDWICHES A LA CREME GLACEE

1/2 tasse de sirop de maïs

1/2 tasse de beurre d'arachides

4 tasses de RICE KRISPIES KELLOGG

1 brique de crème glacée (1 pinte)

1. Mélanger le sirop de maïs et le beurre d'arachides. Ajouter les Rice Krispies et remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.

2. Presser légèrement et uniformément le mélange dans le fond d'un moule beurré de 13" x 9". Placer au congélateur ou à l'endroit le plus froid du réfrigérateur jusqu'à consistance ferme.

3. Couper douze carrés de 3 pouces de côté et placer une tranche de crème glacée entre deux. Couper chaque carré en deux barres. On peut aussi les envelopper dans du papier aluminium et les garder au congélateur jusqu'au moment de servir.

Donne: 12 sandwiches à la crème glacée, 3" x 1 1/2".

PARFAIT AU CHOCOLAT

- 1½ tasse de COCOA KRISPIES
KELLOGG
1 tasse (pqt 6 oz) de morceaux de
chocolat mi-sucré
2 oeufs séparés
½ tasse d'eau
¼ tasse de cassonade bien tassée
1 c. à thé d'essence de vanille
½ tasse de crème fouettée
Chocolat non sucré, râpé

1. Emitter finement les Cocoa Krispies.
 2. Faire fondre les morceaux de chocolat au bain-marie, au-dessus d'eau chaude et non bouillante, sur feu lent, en remuant constamment. Retirer du feu.
 3. Batre les jaunes d'oeufs avec l'eau jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Ajouter lentement le chocolat fondu, en battant rapidement.
 4. Batre les blancs d'oeufs en neige. Ajouter le sucre graduellement, battant jusqu'à consistance ferme et brillante. Délicatement, incorporer le mélange des blancs d'oeufs et la vanille dans le mélange de chocolat. Laisser refroidir jusqu'à ce que ce soit légèrement pris.
 5. Alternier des couches de mélange de chocolat et de Cocoa Krispies dans 4 coupes à parfait ou sorbet. Rehausser chacun d'un peu de crème fouettée et de chocolat râpé. Servir immédiatement ou garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Donne: 4 portions, Parfait au chocolat.

FANTAISIE AU CITRON

- ¾ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
2 c. à table de sucre
¼ tasse de beurre ou margarine fondu
2 oeufs séparés
1 bte 15 onces de lait condensé
½ tasse de jus de citron frais
½ c. à thé de zeste de citron râpé
3 c. à table de sucre

1. Mélanger la chapelure, le sucre et le beurre fondu dans une assiette à tarte de 8 pouces ou dans un bac à cubes de glace; bien mélanger. Enlever 2 à 4 cuillerées à table de mélange à la chapelure et conserver pour décorer. Presser le reste du mélange à la chapelure autour et au fond de l'assiette à tarte ou au fond du bac à cubes de glace, fermement et uniformément.
 2. Batre les jaunes d'oeufs jusqu'à épaississement et de couleur citron; mélanger avec le lait condensé. Ajouter le jus de citron et le zeste de citron; battre jusqu'à consistance ferme.
 3. Batre les blancs d'oeufs jusqu'à consistance ferme mais non sèche. Graduellement, battre avec le sucre. Incorporer gentiment au mélange de citron. Verser sur la chapelure; saupoudrer le dessus avec la chapelure conservée. Congeler jusqu'à consistance ferme.
 4. Couper en triangles ou en bâtonnets pour servir. On peut les garnir de fruits frais.
- Donne: 8 portions.
Avis: Si c'est gelé trop dur, placer l'assiette sur une serviette chaude mouillée pendant quelques minutes avant de couper.



CHARLOTTE RUSSE AVEC TARTELETTES

*2 (1 enveloppe) TARTELETTES AUX BLEUETS KELLOGG

1 pqt (3¼ onces) de pouding à la vanille et mélange de garniture pour tarte

2½ tasses de lait

1. Couper chaque tartelette en six carrés. Mettre trois morceaux dans chacune des quatre coupes à dessert. Mettre de côté.
2. Préparer le pouding suivant les directives de la boîte, en ajoutant ½ tasse de lait. Retirer du feu et verser sur les tartelettes; servir immédiatement.

Donne: 4 portions

* D'autres tartelettes à saveur différente, glacées ou ordinaires, peuvent être employées.

TORTE AUX NOIX

4 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou

1 tasse de CHAPELURE DE MAÏS
KELLOGG

2 c. à thé de poudre à pâte

1 tasse de noix finement hachées

5 blancs d'oeufs

½ tasse de sucre

½ c. à thé d'essence de vanille

1. Si on emploie des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger chapelure poudre à pâte et noix. Mettre de côté.
2. Batta les blancs d'oeufs en neige. Ajouter le sucre graduellement jusqu'à la formation de pics fermes et non secs.
3. Incorporer délicatement le mélange de chapelure et la vanille avec les blancs d'oeufs. Verser dans une assiette à tarte non graissée de 9 pouces.
4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 30 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Laisser refroidir. Au moment de servir, garnir soit de crème fouettée sucrée, d'une sauce au caramel, de fraises ou de framboises.

Donne: 8 portions de Torte aux noix.

Plats de Résistance

RIZ ET FROMAGE AU FOUR

2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou

½ tasse de CHAPELURE DE MAÏS
KELLOGG

1 c. à table de beurre fondu (ou margarine)

3 tasses de riz cuit

1½ tasse de fromage fort râpé

2 oeufs légèrement battus

¼ tasse de lait

1 c. à table d'oignon finement haché

2 c. à table de piment vert finement haché

1 c. à table de piment haché

½ c. à thé de sel

Une pincée de poivre de Cayenne

½ c. à thé de moutarde en poudre

2 c. à thé de sauce Worcestershire

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger avec le beurre fondu. Mettre de côté.
 2. Mélanger riz, fromage, oeufs, lait, oignon, piment vert, piment et assaisonnements; bien mélanger. Verser dans un moule rectangulaire graissé d'une capacité d'une pinte et demie.
 3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) pendant 15 minutes.
 4. Saupoudrer la chapelure de maïs sur le mélange de riz. Remettre au four pour 10 - 12 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit prêt. Couper en carrés et servir chaud avec sauce aux tomates.
- Donne: 6 - 8 portions.

SAUMON ET RIZ CUITS AU FOUR

2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou

½ tasse de CHAPELURE DE MAÏS
KELLOGG

2 c. à table de beurre fondu (ou margarine)

2 tasses de saumon (bte 1 lb)

1 tasse de crème sure

1 c. à thé d'oignon finement haché instantané

½ c. à thé de sel

¼ c. à thé de poivre

½ c. à thé de marjolaine

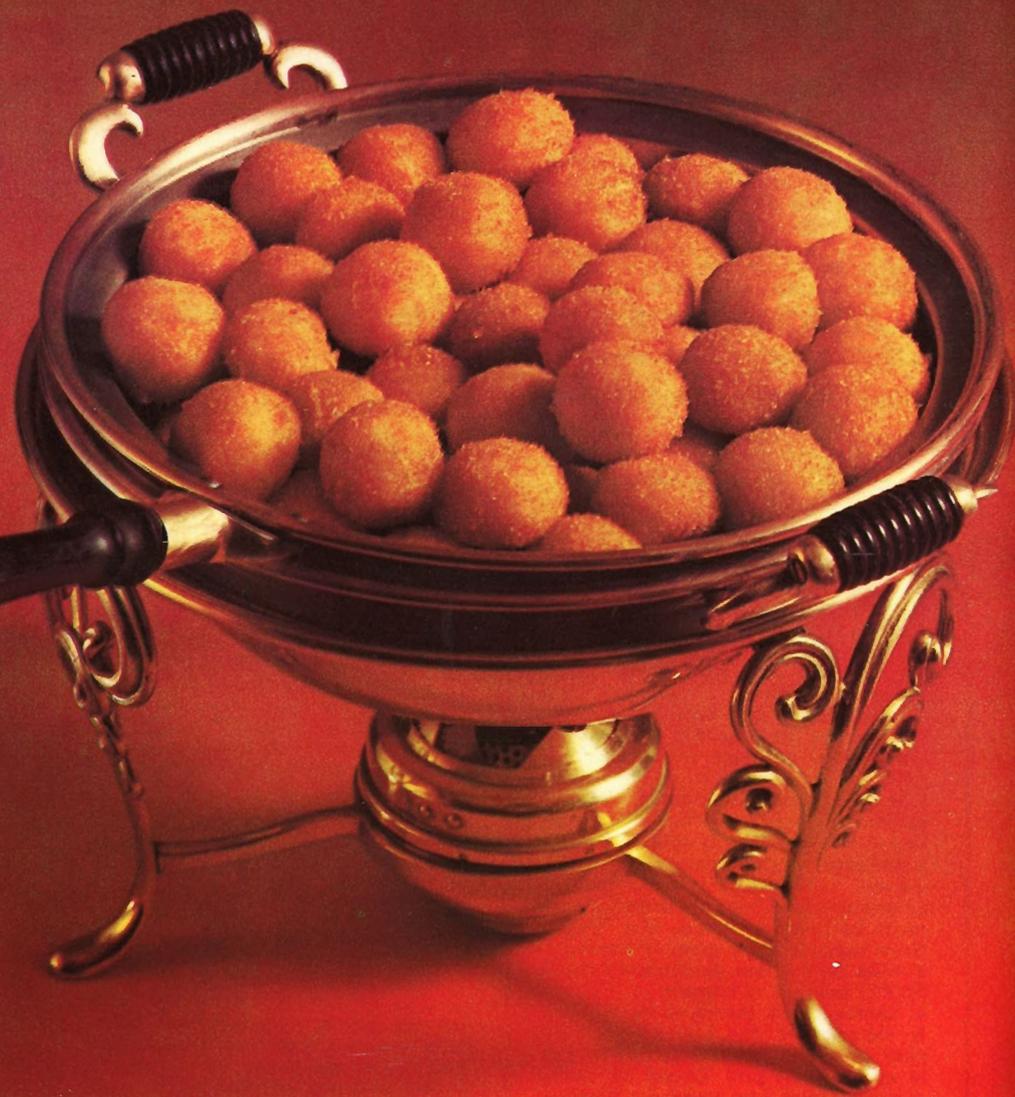
1 c. à thé de jus de citron

2 c. à thé de sauce Worcestershire

2 tasses de riz cuit

1 pqt (10 onces) de pois verts congelés dans sauce blanche

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement; mélanger avec le beurre. Mettre de côté.
 2. Egoutter le saumon; enlever les arêtes, la peau et émietter.
 3. Mélanger la crème sure avec les assaisonnements. Mêler légèrement avec le riz et le saumon.
 4. Mettre dans un moule graissé d'une capacité de 1½ pinte. Y incorporer le mélange avec la chapelure.
 5. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Préparer les pois verts conformément aux instructions sur le paquet. Servir avec le saumon et riz cuits au four.
- Donne 6 - 8 portions.



BOULETTES DE VIANDE A LA CREOLE

2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
½ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
1 lb de boeuf maigre haché
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
¼ c. à thé de thym
¼ c. à thé de paprika
1 oeuf
¼ tasse de jus de tomate
¼ tasse d'huile végétale
½ tasse de céleri finement haché
½ tasse de piment vert haché
¼ tasse d'oignon haché
1 tasse (12 onces) de sauce chili
2 c. à table de mélasses
¼ tasse de jus de citron
½ tasse de jus de tomate

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.
2. Mélanger ensemble chapelure, boeuf, assaisonnements, oeuf et jus de tomate. Façonner le mélange en 12 boulettes.
3. Rissoler les boulettes de viande dans l'huile végétale chaude; enlever de la poêle à frire.
4. Cuire les légumes dans la graisse de la viande jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mélanger les autres ingrédients et bien mélanger. Remettre les boulettes de viande dans la poêle à frire et laisser mijoter environ 25 minutes, avec couvercle. Servir sur du riz chaud.
Donne: 6 portions, 2 boulettes de viande par personne.

HAMBURGERS A LA CHOUCROUTE

2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
½ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
1 livre de boeuf maigre haché
¼ tasse d'oignon finement haché
6 pains hamburger
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
2 tasses (bte 1 lb) de choucroute,
égouttée
1 oeuf

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger la Chapelure de Maïs Kellogg, le boeuf, l'oignon, le sel, le poivre, 1 tasse de choucroute et l'oeuf; bien mélanger. Façonner en six boulettes.

2. Faire griller sur des charbons ardents ou sur un gril pendant au moins 6 minutes de chaque côté et jusqu'à ce que la viande soit brune. Envelopper le reste de la choucroute dans une feuille d'aluminium, en scellant bien les extrémités. Réchauffer sur un gril tandis que les hamburgers à la choucroute cuisent ou réchauffer dans une casserole.

3. Servir sur petits pains beurrés chauds et utiliser le reste de la choucroute pour garnir chaque hamburger.
Dor.ne: 6 portions.

MAIS EN CASSEROLE

2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
½ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
5 tranches de bacon
3 c. à table de graisse de bacon
3 c. à table de farine tout usage
1 c. à table de sucre
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
½ tasse de lait
2 tasses de maïs en grains, égoutté
2 oeufs bien battus

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mettre de côté.
2. Faire cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit crispé; émietter et mettre de côté. Mesurer la graisse de bacon dans une casserole; y incorporer farine, sucre, sel et poivre. Ajouter le lait et remuer jusqu'à ce que vous obteniez un mélange lisse. Augmenter l'intensité du feu jusqu'à feu moyen et faire cuire jusqu'à ce que le mélange bouillonne et soit épais, en remuant constamment.
3. Y incorporer le maïs et les oeufs. Verser dans un moule graissé peu profond d'une capacité d'une pinte.
4. Mélanger la chapelure de maïs et le bacon émietté; saupoudrer sur le mélange de maïs.
5. Faire cuire à four modérément chaud (350°F) environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit cuit. Servir immédiatement.
Donne: 6 portions.

PAIN DE FANTASIE AU BOEUF EN CASSEROLE

3 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
¾ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
1 livre de boeuf haché
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
¼ tasse de piment vert finement haché
½ tasse de rondelles d'oignon
tranchées
1 tasse de céleri tranché mince
2½ tasses de jus de tomate
1 tasse de farine tout usage tamisée
2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
½ tasse d'huile végétale
½ tasse de lait
1 oeuf battu

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mettre de côté.
 2. Rissoler le boeuf dans une poêle à frir électrique ou dans une poêle robuste. Verser le surplus de graisse. Y incorporer ¼ tasse de Chapelure de Maïs Kellogg, 1 cuillerée à thé de sel, poivre, piment vert, oignon, céleri et jus de tomate. Amener à ébullition en remuant constamment. Retirer du feu.
 3. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte et 1 cuillerée à thé de sel dans un bol à mélanger; y incorporer ½ tasse de Chapelure de Maïs Kellogg. Ajouter les autres ingrédients, en remuant pour bien mélanger seulement. Mettre 6-8 cuillerées sur le dessus du mélange chaud.
 4. Couvrir hermétiquement et laisser mijoter sur feu lent moyen environ 20 ou 25 minutes. Essayer le pain à la chapelure avec un cure-dents pour savoir s'il est cuit. Servir immédiatement.
- Donne: 6-8 portions de Pain de Fantaisie au Boeuf en Casserole.

POULET GRATINE AUX NOIX DU BRÉSIL

2 tasses de CORN FLAKES
ou
½ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
6 c. à table de beurre fondu (ou
margarine)
1 tasse de noix du Brésil tranchées
4 onces de nouilles, grosseur
moyenne
2 tasses de poulet cuit coupé en dés
½ tasse d'olives farcies tranchées

¼ tasse de farine tout usage
1 c. à thé de sel
⅛ c. à thé de poivre
2½ tasses de lait
1 c. à thé de sauce Worcestershire

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger la chapelure de maïs, 2 cuillerées à table de beurre et ¼ tasse de noix; mettre de côté.
 2. Cuire les nouilles conformément aux instructions sur le paquet; égoutter. Mettre la moitié des nouilles dans un moule graissé 10 x 6 pouces. Recouvrir avec le poulet, ¾ tasse de noix et les olives. Garnir avec le reste des nouilles.
 3. Faire fondre 4 cuillerées à table de beurre dans une casserole sur feu doux; y incorporer la farine et les assaisonnements. Ajouter le lait et remuer jusqu'à ce que le tout soit lisse. Augmenter l'intensité du feu jusqu'à feu moyen et cuire jusqu'à ce que le mélange bouillonne et soit épais, en remuant constamment; y incorporer la sauce Worcestershire. Verser la sauce sur le contenu du moule. Saupoudrer avec le mélange de chapelure.
 4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F) environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud et la chapelure soit légèrement brune.
- Donne: 6 portions.

POULET DORÉ AU FOUR

1 poulet à frir de 3 livres, coupé en
morceaux
4 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
1 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG

- 1½ c. à thé de sel
⅛ c. à thé de poivre
½ tasse de lait évaporé
1. Laver les morceaux de poulet et bien les sécher.
 2. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger la Chapelure de Maïs avec le sel et le poivre.
 3. Tremper les morceaux de poulet dans le lait évaporé, puis les rouler dans la chapelure de maïs assaisonnée.
 4. Mettre du papier d'aluminium dans une lèchefrite peu profonde. Ensuite, disposer les morceaux de poulet dans la lèchefrite de façon à ce que la peau du poulet soit sur le dessus. Les espacer suffisamment.*
 5. Faire cuire à four modérément chaud (350°F) environ 1 heure ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Ne pas retourner les morceaux de poulet durant la cuisson.

Donne: 6 portions de Poulet Doré au Four.

* Pour que le poulet soit plus croustillant et plus savoureux, arroser avec du beurre fondu ou de la margarine avant la cuisson.

Variations: Remplacer ½ tasse de lait évaporé par 1 tasse de crème sure ou ½ tasse de lait de beurre.

Poulet doré au sésame — Mélanger 2 cuillerées à table de graines de sésame avec la Chapelure de Maïs.

Poulet doré épicurien — Ne pas mettre de poivre. Mélanger ¼ cuillerée à thé de paprika et ¼ cuillerée à thé de curry en poudre avec la chapelure de maïs.

Poulet doré italien — Mélanger ¼ cuillerée à thé d'origan écrasé, ¼ cuillerée à thé de sel d'ail et ½ cuillerée à thé de paprika avec la chapelure de maïs.

Poulet doré au parmesan — Mélanger ½ tasse de fromage Parmesan râpé à la Chapelure de Maïs.

CROQUANTS AU FROMAGE

4 tasses de fromage Cheddar naturel
râpé (1 lb)
¼ tasse de farine tout usage
½ c. à thé de sel
Quelques graines de cayenne
4 oeufs, séparés
3 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
¾ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG

1. Mélanger ensemble fromage, farine, sel et cayenne. Mettre de côté.
2. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme et non sèche; incorporer soigneusement au mélange de fromage. Laisser refroidir pendant au moins 2 heures.

3. Avec la préparation au fromage, former 12 boulettes d'environ 2 pouces de diamètre.

4. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.

5. Plonger les boules au fromage dans les jaunes d'oeufs légèrement battus, ensuite les rouler dans la chapelure de maïs Kellogg.

6. Faire frir dans de la graisse très chaude (350°F) environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servir avec des tranches d'ananas au beurre chaudes.

Donne: 6 portions de Croquants au Fromage, 2 croquants par personne.

Avis: Pour apéritif, façonner le mélange au fromage en boulettes d'un pouce, on obtiendra 6 douzaines en prenant 1 cuillerée à table rase de mélange par

boulette. Faire frir environ 2 minutes, servir sur des cure-dents avec de gros morceaux d'ananas au beurre chauds.

CREVETTES AU CURRY

⅓ tasse de beurre ramolli (ou
margarine)
3 tasses de RICE KRISPIES KELLOGG
2 tasses d'oignon tranché
½ c. à thé d'ail finement haché
1 tasse de céleri haché
2 c. à table de farine tout usage
1 c. à thé de sel
⅛ c. à thé de poivre
1 c. à thé de curry en poudre
2 tasses de lait
2 tasses de crevettes hachées, lavées
et cuites
⅓ tasse d'amandes coupées en
tranches
2 c. à table de piment haché

1. Faire fondre le beurre dans une casserole, format moyen. Enlever 3 cuillerées à table et mélanger avec les Rice Krispies; mettre de côté.

2. Cuire oignon, ail et céleri dans le reste du beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Y incorporer la farine et les assaisonnements. Ajouter le lait et remuer jusqu'à ce que le tout soit lisse. Augmenter le feu jusqu'à feu moyen et cuire jusqu'à ce que le mélange bouillonne et soit épais, en remuant constamment. Y incorporer les crevettes, les amandes et le piment. Laisser mijoter environ 10 minutes.

3. Mettre les Rice Krispies au centre d'un plat à servir profond réchauffé, entourer avec le mélange aux crevettes. Servir immédiatement.

Donne: 6 portions, ⅓ tasse de crevettes au curry et ½ tasse de Rice Krispies par personne.



POULET DORE PIQUANT

- 1 poulet à frire de 3 livres, coupé en morceaux
- 4 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou
- 1 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1/4 c. à thé d'assaisonnement à volaille (facultatif)
- Une pincée de paprika
- 1 tasse de mayonnaise ou sauce à salade

1. Laver les morceaux de poulet; bien les sécher.
 2. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement; mélanger avec les assaisonnements.
 3. Défaire la mayonnaise en crème et y plonger les morceaux de poulet de façon à recouvrir les deux côtés. Les rouler dans le mélange de chapelure. Mettre dans une lèchefrite peu profonde recouverte de papier d'aluminium de sorte que la peau du poulet soit sur le dessus.
 4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F) environ 1 heure ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Servir immédiatement, ou laisser refroidir et servir avec de la laitue, des tomates et ajouter de la sauce à salade.
- Donne: 6 portions.

POULET DORE A L'ORANGE

- 1 poulet à frire de 3 livres, coupé en morceaux
- 3/4 tasse de jus d'orange
- 1/4 tasse de sherry pour cuisson
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/8 c. à thé de poudre d'oignon
- 1/8 c. à thé de poudre d'ail
- 1/8 c. à thé d'origan broyé
- 1/8 c. à thé de romarin broyé
- 4 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou
- 1 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 1/3 tasse de beurre fondu (ou margarine)

1. Laver les morceaux de poulet et bien les sécher.
2. Mélanger le jus d'orange, le sherry et les assaisonnements. Faire mariner le poulet dans le mélange pendant 1 heure, en tournant de temps à autre.
3. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.
4. Rouler les morceaux de poulet dans

la chapelure de maïs, des deux côtés. Mettre dans une lèchefrite recouverte de papier d'aluminium de sorte que la peau du poulet soit sur le dessus. Arroser le poulet avec du beurre fondu. 5. Faire cuire à four modérément chaud (375°F) environ 1 heure ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.

Donne: 6 portions.

HARICOTS AU PARMESAN

- 1/3 tasse de CORN FLAKES KELLOGG ou
- 1/3 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 1/3 tasse de fromage Parmesan râpé
- 6 tranches de bacon, coupées en petits morceaux
- 1/2 tasse d'oignon finement haché
- 1 pinte (2 lbs) d'haricots cuits
- 1/4 c. à thé de sel

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger avec le fromage; mettre de côté.
 2. Faire frire le bacon dans une grande poêle à frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Ajouter les oignons; faire frire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egoutter l'excès de gras de la graisse du bacon. Y incorporer les haricots égouttés et le sel; bien réchauffer.
 3. Avant de servir, mêler le mélange de chapelure avec les haricots.
- Donne: 8 portions, 1/2 tasse par personne.

PAIN DE VIANDE MAISON

- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG ou
- 1/2 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 1 1/2 livre de boeuf haché
- 1/4 livre de porc haché
- 1 oeuf légèrement battu
- 1 tasse de lait
- 1/4 tasse d'oignon finement haché
- 1 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de sel de céleri
- 2 c. à table de sauce Worcestershire
- 2 c. à table de ketchup

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.
 2. Mélanger tous les ingrédients dans un moule à pain graissé 9 1/4 x 5 1/4 pouces; bien mélanger.
 3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F) pendant 1 heure. Trancher et servir.
- Donne: 1 pain, 8 portions.



SALADE AU POULET CHAUD

- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
½ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
1 c. à table de beurre fondu (ou
margarine)
½ tasse de fromage Cheddar râpé
2 tasses de poulet cuit coupé en dés
2 tasses de céleri coupé
½ tasse d'amandes grillées tranchées
1 tasse de mayonnaise ou sauce à
salade
½ c. à thé de sel
2 c. à thé d'oignon finement haché
2 c. à thé de jus de citron

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger la chapelure de maïs et le beurre fondu; y ajouter le fromage râpé.
 2. Mélanger les autres ingrédients; bien mélanger. Mettre dans un moule graissé 10 x 6 pouces ou d'une capacité de 1½ pinte. Saupoudrer la chapelure sur le mélange de poulet.
 3. Faire cuire à four très chaud (450°F) environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud et le fromage soit fondu.
- Donne: 6 portions, ¾ tasse par personne.

SALADE AU POULET AU CURRY CHAUD

- 3 tasses de poulet cuit coupé en dés
2 tasses de céleri haché
1 c. à thé de curry en poudre
½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
½ tasse d'amandes grillées tranchées
1¼ tasse de sauce à salade
1 tasse de RICE KRISPIES KELLOGG
1 c. à table de beurre fondu (ou
margarine)
1. Bien mélanger poulet, céleri, curry en poudre, sel, poivre, amandes et sauce à salade. Verser le mélange de poulet sur 6 ramaquins individuels.
 2. Mélanger les Rice Krispies avec le beurre fondu jusqu'à ce qu'ils soient bien recouverts; saupoudrer sur le mélange de poulet.
 3. Faire cuire à four lent (325°F) environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Garnir avec du persil.
- Donne: 6 portions.

"HOT DOGS" FANTAISIE

- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
½ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
10 brochettes en bois de 4½"
10 saucisses de Francfort (1 lb environ)
½ tasse de ketchup

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mettre de côté.
 2. Glisser les brochettes dans les saucisses, dans le sens de la longueur en les laissant dépasser de 2" environ. Couper légèrement la surface des saucisses, en spirale, d'une extrémité à l'autre.
 3. Rouler les saucisses dans le ketchup, puis les enrober généreusement de Chapelure de Maïs Kellogg. Les disposer dans une lèchefrite peu profonde recouverte d'un feuille d'aluminium. Les espacer suffisamment.
 4. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) pendant 15 minutes. Servir avec du ketchup et de la moutarde, si désiré.
- Donne: 4 à 5 portions.

BOULETTES DE VIANDE AVEC SAUCE AU FROMAGE ET AUX AMANDES

- 2¾ tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
¾ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
1 livre de boeuf haché
½ livre de porc haché
1 oeuf légèrement battu
1 - 2 c. à thé de poudre chili
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
¼ tasse d'huile végétale
2 c. à table d'oignon finement haché
½ c. à thé d'ail finement haché
¼ tasse d'amandes hachées
2 btes (11 onces) de soupe au
fromage condensée
¾ tasse de lait

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger la chapelure de Maïs Kellogg, viandes, oeuf, poudre chili, sel et poivre. Façonner en 24 boulettes d'un pouce.
 2. Réchauffer l'huile dans une grande poêle à frire. Ajouter les boulettes de viande, et rissoler les deux côtés. Enlever de la poêle. Rissoler oignon, ail et amandes dans le reste de l'huile. Y incorporer la soupe; ajouter graduellement le lait tout en remuant constamment.
 3. Lorsque servies, garnir à l'aide des autres amandés tranchées grillées.
- Donne: 6 - 8 portions.

NOUILLES A LA CRUMBO

- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
½ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
1 tasse de fromage Parmesan râpé
1 pqt (12 onces) de nouilles aux oeufs
½ tasse de beurre ramolli (ou
margarine)
2 c. à table de persil finement haché

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger avec le fromage; mettre de côté.
 2. Faire cuire les nouilles conformément aux instructions sur le paquet ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Bien égoutter, ne pas rincer.
 3. Mélanger le beurre et le persil avec les nouilles chaudes. Ajouter le mélange de chapelure; mélanger légèrement. Servir toutes chaudes sur un plat chaud pour accompagner viande, volaille ou poisson. Bon surtout avec du veau ou des côtelettes de porc.
- Donne: 6 à 8 grosses portions.

POISSON CROUSTILLANT AU FOUR

- 1 livre de filets de poisson
½ tasse de lait
3 c. à thé de sel
1 tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
4 c. à thé d'huile à salade ou beurre
fondu

1. Couper le poisson en morceaux en allouant ¼ livre par portion. Mélanger lait et sel.
 2. Plonger le poisson dans le lait et le rouler dans la chapelure de maïs. Déposer dans une lèchefrite peu profonde ou une tôle graissée. Répandre de l'huile à salade sur le poisson.
 3. Faire cuire à four très chaud (500°F.) environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- Servir immédiatement avec des tranches de citron ou une sauce de tarte.
- Donne: 4 portions.
- Avis: On peut employer du poisson congelé. Employez du lait évaporé non dilué au lieu de lait frais pour une chapelure plus riche.

BOEUF AU FOUR

- 3 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
¾ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
1 tasse de macaroni en coude, non
cuit
2 boîtes (16 onces) de sauce aux
tomates
2 oeufs
½ tasse d'oignon finement haché
1½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
¼ c. à thé de sauge
1 c. à thé de poudre chili
2 c. à table de sauce Worcestershire
2 c. à thé de persil
1½ lb de boeuf haché

1. Si on emploie des Corn Flakes, les émietter finement.
 2. Faire cuire le macaroni, suivant les directives de la boîte, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Bien égoutter et mettre de côté.
 3. Dans un bol à mélanger, mêler le contenu d'une boîte de sauce aux tomates, les oeufs, l'oignon et les assaisonnements. Ajouter la Chapelure de maïs; bien battre.
 4. Ajouter le boeuf haché et le macaroni cuit; bien mélanger. Presser fermement et uniformément dans un moule rond bien graissé de 2 pintes.
 5. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) pendant 1 heure. Pendant ce temps, chauffer le contenu de l'autre boîte de sauce aux tomates pour accompagner au moment de servir.
 6. Après avoir retiré du four, laisser reposer dans le plat pendant 5 minutes; renverser le plat sur un plat à servir chaud et démouler. Garnir avec du persil frais.
- Donne: environ 8 portions.



EXQUIS HAMBURGERS

- 1/2 tasse de RICE KRISPIES KELLOGG
- 1/2 lb de boeuf maigre haché
- 1/4 tasse de sauce chili
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 2 c. à thé de moutarde préparée
- 3 c. à table d'oignon râpé
- 1 oeuf légèrement battu
- 6 tranches de bacon

1. Mesurer les Rice Krispies, ensuite les réduire jusqu'à 1/4 tasse. Mélanger avec les autres ingrédients sauf le bacon; bien mélanger.
 2. Diviser le mélange de viande en 6 boulettes.
 3. Couper chaque tranche de bacon en 2 lamelles; les disposer en croix et les garnir, au centre, d'une boulette. Replier le bacon sur la boulette; fixer avec un cure-dents ou une brochette. Disposer les boulettes sur la grille.
 4. Faire griller les boulettes pendant 6 minutes d'un côté, les retourner et les faire griller 6 minutes de plus ou jusqu'à ce qu'elles soient brunes et le bacon soit cuit. Servir immédiatement et garnir de quartiers de tomates.
- Donne: 6 portions.

DINER AU SAUMON ET AUX POMMES DE TERRE

- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
- ou
- 1/2 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 1/3 tasse de beurre ramolli (ou margarine)
- 3 c. à table de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de sel d'oignon
- 1/8 c. à thé de poivre
- 2 tasses de lait
- 1 c. à table de ciboulette hachée
- 2 tasses de pommes de terre tranchées et cuites
- 2 tasses (1 lb) de saumon égoutté et émietté

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.
2. Faire fondre le beurre à feu doux, enlever 2 cuillerées à table et mélanger avec la Chapelure de Maïs Kellogg. Mettre de côté.
3. Mélanger la farine et les assaisonnements dans le reste de beurre. Ajouter le lait et remuer jusqu'à consistance épaisse. Augmenter l'intensité du feu jusqu'à feu moyen et faire cuire jusqu'à ce que le tout bouillonne et soit épais,

- tout en remuant constamment. Y incorporer la ciboulette.
4. Disposer en couches les pommes de terre, le saumon et la sauce blanche dans un moule peu profond d'une capacité de 1 1/2 pinte. Y incorporer le mélange de Chapelure.
 5. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien chaud.
- Donne: 6 portions.

HAMBURGERS SURPRISE

- 2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
- ou
- 1/2 tasse de CHAPELURE DE MAIS KELLOGG
- 2/3 tasse de lait
- 1 1/2 lb de boeuf haché
- 1 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre
- 2 c. à table de moutarde préparée

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement.
2. Bien mélanger tous les ingrédients dans un grand bol à mélanger. Façonner le mélange en 12 petites boulettes d'environ 4 1/2 pouces de diamètre.
3. Garnir 6 des boulettes avec l'une des deux garnitures suggérées ci-dessous; mettre par-dessus les autres boulettes non garnies et presser ensemble.
4. Mettre dans une tôle à frire peu profonde recouverte d'une feuille d'aluminium. Faire griller environ 6 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient brunes.

Hamburgers aux fèves

- 1/2 tasse d'oignon finement haché
 - 1 c. à table de beurre ou margarine
 - 1 1/2 tasse de fèves cuites au four légèrement écrasées
 - 2 c. à thé de mélasse
1. Faire sauter l'oignon dans le beurre. Mélanger avec les fèves et la mélasse.
 2. Verser 2 cuillerées à table de mélange sur chacune des 6 boulettes.

Hamburgers aux tomates

- Garnir le dessus de 6 des boulettes avec des tranches d'oignon et de tomates minces.
- Donne: 6 hamburgers surprise.

HARICOTS A LA SUISSE

2 c. à table de beurre ou margarine
2 c. à table de farine tout usage
1 c. à thé de sel.
¼ c. à thé de poivre
1 c. à thé de sucre
½ c. à thé d'oignon râpé
1 tasse de crème sure
3 tasses d'haricots verts coupés,
cuits égouttés
1½ tasse de SPECIAL K KELLOGG
1½ tasse de fromage suisse râpé

1. Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux; y incorporer farine, sel, poivre, sucre et oignon. Ajouter la crème sure et remuer jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux. Augmenter l'intensité du feu jusqu'à feu moyen et faire cuire jusqu'à ce que le mélange bouillonne et soit épais, tout en remuant constamment. Incorporer les haricots verts. Verser dans un moule graissé d'une capacité de 1½ pinte.
2. Mélanger ensemble le Special K et le fromage râpé. Saupoudrer sur les haricots.
3. Faire cuire à four modérément chaud (350°F.) environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne.
Donne: 6 portions, environ ¾ tasse par personne.

CROQUETTES AU JAMBON

5 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
1¼ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
2 c. à table d'oignon finement haché
2 oeufs légèrement battus
½ tasse de ketchup
½ c. à thé de moutarde en poudre
1½ lb de jambon cuit haché gros
1 oeuf battu
2 c. à table d'eau

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Garder ¾ tasse de Chapelure; mélanger le reste (½ tasse) avec oignon, 2 oeufs, ketchup et moutarde; bien mélanger. Ajouter le jambon, mélanger légèrement. Façonner en croquettes d'une grosseur équivalente à ¼ tasse de mélange.
2. Mélanger l'oeuf battu et l'eau. Plonger les croquettes dans le mélange d'oeuf; saupoudrer avec le reste de la Chapelure de maïs.
3. Faire frire dans de la graisse très chaude (375°F.) environ 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Egoutter sur un papier absorbant. Servir chaudes avec une Sauce à la Moutarde et Persil.
Donne: 8 portions, 2 croquettes par personne

Sauce à la Moutarde et Persil

2 c. à table de beurre ou margarine
2 c. à table de farine tout usage
¼ c. à thé de sel
1 tasse de lait
1½ c. à table de moutarde préparée
1 c. à table de persil finement haché

1. Faire fondre le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Y incorporer la farine et le sel. Ajouter le lait tout en remuant jusqu'à consistance crémeuse.
2. Augmenter l'intensité du feu jusqu'à feu moyen et faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit épais, en remuant constamment; y incorporer la moutarde et le persil. Verser sur les Croquettes au jambon.

SUPREME AU FROMAGE ET AU THON

2 tasses de CORN FLAKES KELLOGG
ou
½ tasse de CHAPELURE DE MAIS
KELLOGG
1 c. à table de beurre fondu (ou
margarine)
1¼ tasse (bte 10½ oz) de soupe au
fromage condensée
½ tasse de lait
2 tasses de riz cuit
*1 tasse (bte 7 oz) de thon, égoutté
et émietté
¼ tasse de persil haché

1. Si on utilise des Corn Flakes, les émietter finement. Mélanger avec le beurre fondu. Mettre de côté.
2. Mélanger la soupe au fromage et le lait.
3. Disposer en couches le riz, thon, persil et le mélange de la soupe au fromage, dans un moule graissé d'une capacité de 1½ pinte; répéter les couches. Saupoudrer la Chapelure de Maïs sur le mélange.
4. Faire cuire à four chaud (425°F.) environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Servir immédiatement.
Donne: 6 portions.
*On peut remplacer le thon par du saumon égoutté et émietté dont on a enlevé les arêtes.

