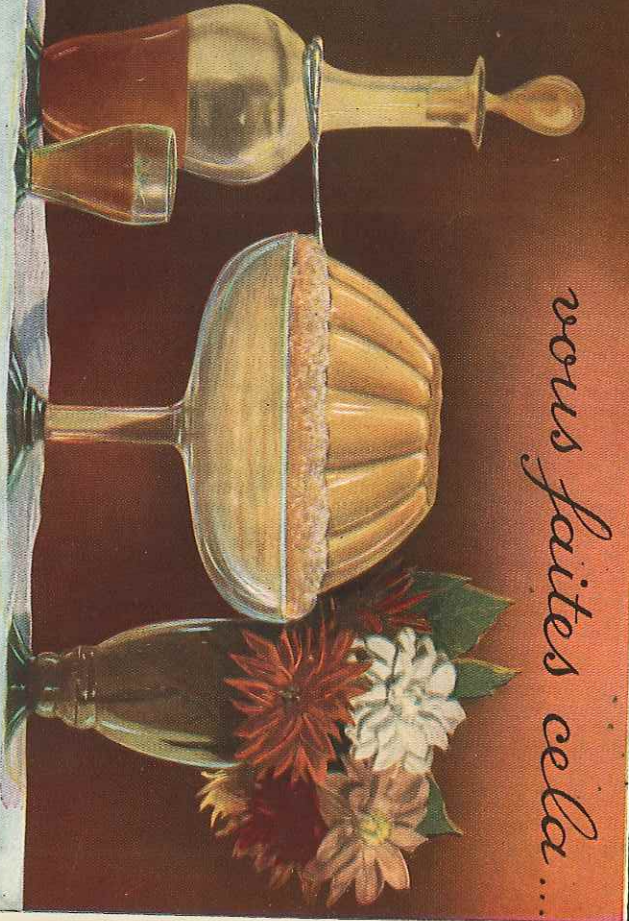


Avec ceci...



vous faites cela...



GATEAU MIGNON

Mélanger 3 jaunes d'œufs avec 100 grammes de sucre. Quand ce mélange est bien lisse ajoutez-y les blancs d'œufs battus en neige, puis 150 grammes de farine et un sachet de LEVURE ALSACIENNE " **alsas** ". Parfumer cette pâte avec deux sachets de SUCRE VANILLINÉ " **MCENCH** " ou " **ALSALEM** ". Verser cette pâte dans un moule plat, bien beurré. Enfourner de suite à four modéré, 1/2 heure à 3/4 d'heure de cuisson.

GATEAU AMÉRICAIN

Prenez un œuf entier et 150 grammes de sucre en poudre, remuez en tournant pour bien opérer le mélange, ajoutez 7 cuillerées de lait, un sachet de SUCRE VANILLINÉ " **MCENCH** " ou " **ALSALEM** ", continuez à remuer. Complétez ensuite le mélange par 200 grammes de farine et un sachet de LEVURE ALSACIENNE " **alsas** " sans travailler la pâte. Mettez dans un moule bas, laissez reposer 1/4 d'heure et cuire de 20 à 25 minutes environ à four moyen. Ce gâteau très économique, rapidement fait, n'en est pas moins excellent, il remplace avantageusement le biscuit trempé dans un verre de vin, de lait ou de thé.