

DES ARCHIVES, J'EN MANGE !

Revisiter les goûts d'autrefois



BISCUITS NAPOLITAINS

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

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

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

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

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

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

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

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

DONNE 5 doz. de biscuits.