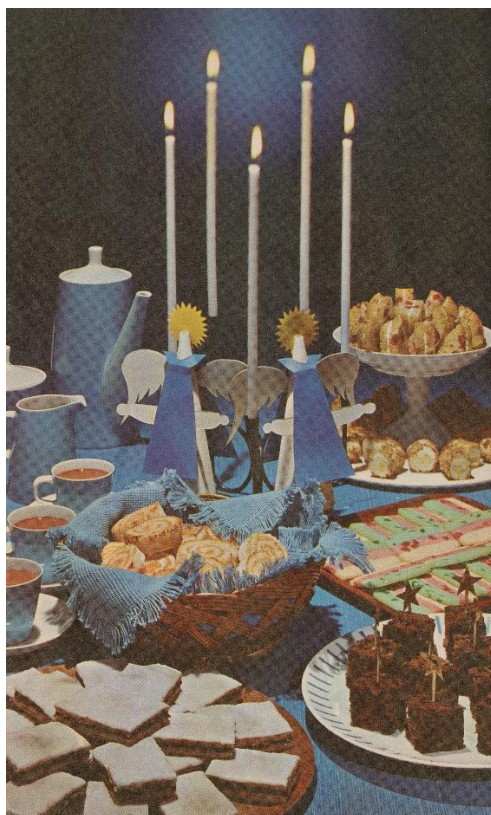


WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



SPIRALES DORÉES AU FROMAGE

(À préparer la veille)

1 pain à sandwich blanc
Environ $\frac{1}{2}$ tasse de beurre mou

1 paquet de 8 oz. de fromage
à la crème au piment, ramolli

COUPER un pain à sandwich non tranché en 8 tranches dans le sens de la longueur. Enlever la croûte et beurrer légèrement chaque tranche. Garnir ensuite chaque tranche de fromage à la crème ou d'un fromage de votre choix.

ROULER chaque tranche comme pour un gâteau roulé. Envelopper les rouleaux dans du papier ciré et réfrigérer jusqu'au moment d'utiliser.

COUPER chaque rouleau en 5 ou 6 tranches.

DÉPOSER sur une tôle légèrement graissée et rôtir à 400°F. (four chaud) environ 10 minutes ou jusqu'à légèrement dorées. Servir chaud.

DONNE 48 spirales. **NOTE**—Quelques boulangeries vendent le pain tranché dans le sens de la longueur ou le trancheront sur demande.