

Cuisine

Les masses pain glacés.

Peler 250 grammes d'amande épluchée en les incorp-
rant petit à petit 4 blancs d'œuf puis fleur à peu 250
grammes de sucre en poudre et une finee de
vanille. Lorsque le tout est bien amalgamé mettre
le sur la table et travailler le pâte en lui incorpo-
rant 250 grammes de sucre farine tambez ensuite
la pâte à l'aide du rouleau de pâtisseries et donner
lui un centimètres d'épaisseur. Découpez en losange
qui en carré, ranger les sur une plaque à pâtisserie
bien beurrée et légèrement farinee faites cuire à
four doux à leur sortie du four passer une très
mince couche de confiture d'abricots sur chaque mor-
ceaux puis à l'aide d'un rouleau de table étendez
dessus une glace étendue sur le gâteaux mettez le sèche
à l'ombre du four.

Masses pain à l'orange

Peler 250 grammes d'amande avec quatre blancs d'œuf
un peu de fleur d'orange mettez ensuite 350 grammes
de sucre en poudre verser cette pâte dans une poche de
toile, munie d'une douille en fer blanc et couché des
pâtés couronne sur des plaques à pâtisserie beurrée et
farinée, s'empêcher de suer, mettez au four avec
d'écorce d'orange confitte sur chaque couronne et faites
cuire au four doux. Sauf à refroidir et détacher avec
le rouleau.

