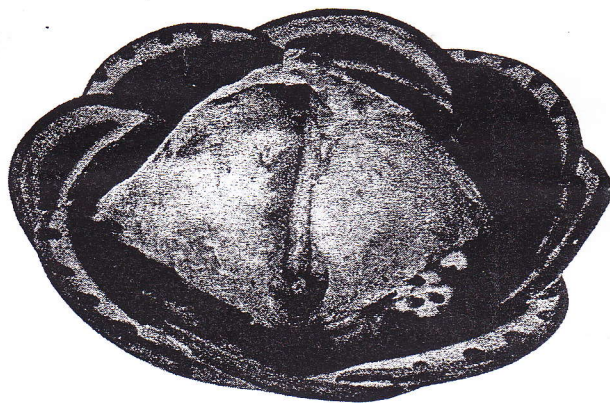


Chaussons aux Pommes



2 tasses de farine

1/2 cuil. à thé de sel

4 cuil. à thé de poudre à pâte

3 cuil. à thé de graisse

3/4 tasse de lait (approximativement)

6 pommes

Cannelle et sucre

Mêler et tamiser la farine, le sel et la poudre à pâte. Incorporer la graisse. Ajouter du lait pour obtenir une pâte à biscuit tendre. Rouler à 1/4 de pouce d'épaisseur. Couper en 6 carrés. Peler et enlever le cœur des pommes et en placer une au centre de chacun des carrés. Remplir la cavité au centre des pommes du mélange de sucre et de cannelle. Ramener la pâte autour des pommes. Percer avec une fourchette. Placer dans une casserole beurrée et cuire dans un four modéré (350°F.) jusqu'à ce que les pommes soient tendres — environ 40 minutes. Servir avec de la crème et du sucre ou avec une sauce chaude.