

7. Biscuits au miel
de Grand-Maman Lemieux.

8c. à table de crisco (shortening) $\frac{1}{2}$ tasse
 $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre $\frac{1}{2}$ tasse
 $\frac{1}{4}$ de tasse de miel (génereux) $\frac{1}{2}$ tasse
1 œuf
 $2\frac{1}{2}$ tasses de farine
4 cuillère à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel

Gras, sucre, miel + œuf: bien battre
Farine, poudre à pâte et sel: bien
mélanger.
Façonner en boules. Ecraser 15 juin 85
à la fourchette. Cuire à 350°F jusqu'à doré.