

RECETTE DE JOE LOUIS

INGRÉDIENTS:

- ½ Tasse de graisse crisco
- ½ Tasse de sucre blanc
- 1 tasse de lait
- 4 c. à tab de cacao
- 1 c. à thé de soda (petite vache)
- 1 c. à thé de poudre a pate
- 1 c. à thé de sel
- 2 tasses de farine tout usage (robin hood)
- 2 œufs
- 1 c a tab de vinaigre dans le lait

Mélanger tous les ingrédients a l'exceptions du vinaigre et du lait. Ajouter le vinaigre et le lait au mélange, battre tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte. Déposer par cuillère sur une tôle graissée ou sur du papier parchemins.

Cuire au four a un degré de 350* pendant 10 à 15 min.

RECETTE DE GLACAGE POUR JOELOUS

INGRÉDIENTS:

½ Tasse de graisse crisco

2 Tasses de sucre en poudre (sucre a glacer)

2 blancs d'œufs

1 c. à thé d'essence de vanille. (Blanche si vous en avez)

Mélanger tous les ingrédients et battre jusqu'à ce que forme une belle crème épaisse.

Doubler la recette pour plus de glaçage.