

## Gâteau pour le thé

Faire 2 oeufs et mettre le même poids de farine de sucre, de beurre ajouté au goût de citron râché.

Bien mélanger puis étendre cette pâte sur une tôle beurrée et la parsemer de menthes concassées.

Mettre à four doux, vite cuit.

Au sortir du four, saupoudrer le gâteau de sucre fin.

## Sirup d'oranges

7 oranges      2. kil. sucre en pain, 1/4 lit d'eau  
30 gr acide citrique

Frotter le sucre sur le zeste des oranges pour en enlever tout la partie jaune.

Verser l'eau sur le sucre puis brasser chaque jour jusqu'à ce que tout le sucre soit fondu.

Dissoudre l'acide citrique dans le verre d'eau et ajouter au sirup. Passer dans une mousseline et mettre en bouteilles.

Borba

250 gr de farine ; mettre dans une terrine, faire un trou au milieu, y mettre 4 cuillères de lait, un peu de sel fin, 175 gr de beurre ; mélanger peu à peu avec la farine. Ajouter un œuf, bien mélanger ; ajouter un autre œuf pétrissez et travaillez la pâte toujours dans la terrine. Mélez à la pâte un paquet de levure artificielle. Une fois la pâte bien mélangée, faire un trou au milieu et mettre 50 gr de sucre en poudre, 50 gr de raisins, de l'orange confite et un verre de rhum ou de malaga.

Bien mélanger puis mettre dans un moule beurré. Cuire une heure à four doux.

L'arroser de sirop de rhum pendant qu'il est encore chaud.

en fourchette