

Christmas in the Valley

Recipe Book

Noël dans la vallée

Livre de recettes

kingslanding.nb.ca
@KingsLandingNB



KINGS LANDING

2022



Ingraham Family Date Squares

Filling

1 to 1 1/2 cups chopped dates
1/4 cup brown sugar
1/2 teaspoon corn starch
pinch of salt
2/3 cup hot water
1/2 teaspoon vanilla
1 1/2 teaspoon lemon juice

Bring ingredients to a boil in a pot until it starts to thicken. Let cool.

Crumble

1 1/2 cups white flour
1 1/2 cups oatmeal
1/2 cup brown sugar
1/4 cup butter
1/4 cup shortening
1/4 teaspoon baking soda
1/4 teaspoon salt

Mix together and place half into a greased and floured 8X8 pan. Cover with cooled filling. Spread the remaining crumble and pat it down. Bake for 20 minutes at 325°F.



Carrés aux dattes de la famille Ingraham

Couche de dattes

1 à 1 1/2 tasses de dattes hachées
1/4 tasse de cassonade
1/2 cuillère à café de fécule de maïs
pincée de sel
2/3 tasse d'eau chaude
1/2 cuillère à café de vanille
1 1/2 cuillère à café de jus de citron

Porter les ingrédients à ébullition dans une casserole jusqu'à ce qu'ils commencent à épaissir. Laisser refroidir.

Couche de crumble

1 1/2 tasse de farine blanche
1 1/2 tasse de flocons d'avoine
1/2 tasse de cassonade
1/4 tasse de beurre
1/4 tasse de shortening
1/4 cuillère à café de bicarbonate de soude
1/4 cuillère à café de sel

Mélanger et placer la moitié dans un moule 8X8 graissé et fariné. Couvrir avec la garniture refroidie. Étalez le crumble restant et tapotez-le. Cuire 20 minutes à 325°F.



Ingraham Spice Cake

Cake

2 cups flour
1 1/2 cups sugar
1 teaspoon salt
1 teaspoon nutmeg
3 teaspoon baking powder
1 teaspoon cinnamon
1 teaspoon cloves
1/2 cup lard
1 cup milk
1 teaspoon vanilla
2 eggs

Mix dry ingredients. Add lard, milk and vanilla. Beat well and add 2 eggs. Bake at 350°F for 40-45 minutes.

Icing

1 1/2 sugar
1/4 cup milk
2 tablespoons butter

Mix topping and spread on cake while it's still warm.



Gâteau aux épices Ingraham

Gâteau

2 tasses de farine
1 1/2 tasse de sucre
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de noix de muscade
3 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de clous de girofle
1/2 tasse de lard
1 tasse de lait
1 cuillère à café de vanille
2 oeufs

Mélanger les ingrédients secs. Ajouter le lard, le lait et la vanille. Bien battre et ajouter 2 œufs. Cuire au four à 350 °F pendant 40 à 45 minutes.

Glaçage

1 1/2 sucre
1/4 tasse de lait
2 cuillères à soupe de
beurre

Mélanger la garniture et étaler sur le gâteau pendant qu'il est encore chaud.



Christmas Steamed Pudding

1 cup boiling water
1 cup chopped cranberries or cut-up raisins
2 tablespoons shortening
1 1/2 cups all-purpose flour
1/2 cup sugar
1 teaspoon baking soda
1 teaspoon salt
1/2 cup molasses
1 egg

Pour boiling water on cranberries; stir in shortening. Mix flour, sugar, baking soda and salt in 2-quart bowl. Stir in cranberry mixture, molasses and egg. Pour into well-greased 6-cup mold. Cover tightly with aluminum foil. Place mold on rack in Dutch oven or steamer; pour boiling water into Dutch oven halfway up mold. Cover Dutch oven. Keep water boiling over low heat until wooden pick inserted in centre of pudding comes out clean.

Remove mold from Dutch oven and let stand 5 minutes; unmold. Serve warm with creamy sauce or hard sauce. Serves 8.

Pudding de Noël cuit à la vapeur

1 tasse d'eau bouillante
1 tasse de canneberges hachées ou de raisins secs coupés
2 cuillères à soupe de shortening
1 1/2 tasse de farine tout usage
1/2 tasse de sucre
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de sel
1/2 tasse de mélasse
1 oeuf

Verser de l'eau bouillante sur les canneberges; incorporer le shortening. Mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol de 2 pintes. Incorporer le mélange de canneberges, la mélasse et l'œuf. Verser dans un moule de 6 tasses bien graissé. Couvrir de papier d'aluminium. Placer le moule sur une grille dans un faitout ou un cuiseur vapeur; verser de l'eau bouillante dans le moule à mi-hauteur du faitout. Couvrir le faitout. Faire bouillir l'eau à feu doux jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pudding en ressorte propre.

Retirer le moule du faitout et laisser reposer 5 minutes; démouler. Servir chaud avec une sauce crémeuse ou une sauce dure. Pour 8 personnes.



Mrs. Lint's Pureed Pumpkin Spice Cake



1 1/2 cup sugar
2 eggs
1 cup pumpkin
1/2 cup vegetable oil
1/2 cup buttermilk
1 1/3 cup flour
1 teaspoon baking soda
1 teaspoon ginger
1/2 teaspoon salt
1/2 teaspoon cinnamon
1/2 teaspoon nutmeg
1/2 teaspoon ground cloves
1/2 teaspoon allspice
1/4 teaspoon baking powder

In large bowl, beat together sugar, eggs, pumpkin, oil and buttermilk until smooth. In another bowl, stir together flour, baking soda, ginger, salt, cinnamon, nutmeg, cloves, allspice and baking powder. Add to mixture and stir until well blended. Bake at 350°F for 35-40 minutes. Let cool in pan.



Gâteau aux épices et à la citrouille en purée de Mme Lint

1 1/2 tasse de sucre
2 oeufs
1 tasse de citrouille
1/2 tasse d'huile végétale
1/2 tasse de babeurre
1 1/3 tasse de farine
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de gingembre
1/2 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de cannelle
1/2 cuillère à café de muscade
1/2 cuillère à café de clous de girofle moulus
1/2 cuillère à café de piment
1/4 cuillère à café de levure chimique

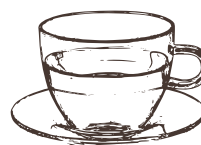
Dans un grand bol, battre ensemble le sucre, les œufs, la citrouille, l'huile et le babeurre jusqu'à consistance lisse. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le gingembre, le sel, la cannelle, la muscade, les clous de girofle, le piment de la Jamaïque et la poudre à pâte. Ajouter au mélange et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Cuire au four à 350 °F pendant 35 à 40 minutes. Laisser refroidir dans le moule.





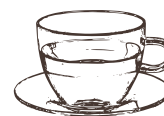
Donaldson Hot Not Toddy

7 ounces hot tea
1 tablespoon honey
1 teaspoon lemon juice
1/2 teaspoon cinnamon
1/2 teaspoon cloves
1/2 teaspoon nutmeg



Grog sans alcool de la famille Donaldson

7 onces de thé chaud
1 cuillère à soupe de miel
1 cuillère à café de jus de citron
1/2 cuillère à café de cannelle
1/2 cuillère à café de clous de girofle
1/2 cuillère à café de muscade





Mrs. Joslin's Sugar Crinkles

1/2 cup brown sugar
1/2 cup white sugar
1 cup shortening
1 egg
2 cups flour
1 tsp cream of Tartar
1/2 tsp soda
1 tsp salt
1 tsp vanilla

Mix ingredients. Roll dough into small balls. Roll balls in sugar. Flatten with a fork and place on baking sheet. Bake at 350F for 8 - 10 minutes.

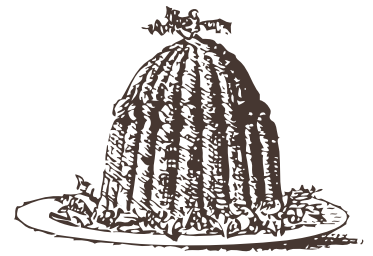
Biscuits au sucre de Mme Joslin

1/2 tasse de cassonade
1/2 tasse de sucre blanc
1 tasse de shortening
1 oeuf
2 tasses de farine
1 cuillère à café de crème de tartre
1/2 cuillère à café de soda
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de vanille

Mélanger les ingrédients. Rouler la pâte en petites boules. Rouler les boules dans le sucre. Aplatir à la fourchette et déposer sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four à 350F pendant 8 à 10 minutes.



Festive Plum Pudding



¾ lb of suet or shortening (finely chopped)
1 – ½ lb of flour
1 lb sultana raisins
1 lb currants
7 eggs
1 cup of milk
Grated lemon peel and juice of ½ lemon
½ cup brown sugar

Dash of pepper
1 tsp cinnamon
½ teaspoon nutmeg
1 teaspoon ginger
½ teaspoon cloves
1/3 cup of brandy
1 cup candied fruit

Mix the shortening, flour and sugar well. Add the eggs, milk, spices and fruit & stir until your arm nearly falls off. Take a cloth which has been wrung out in hot water, flour it, put it in the pudding mixture and boil for 5 hours. Serve with Plum Pudding sauce. Enjoy!

Plum Pudding Sauce

2 ¼ cup brown sugar
6 tablespoons cornstarch (1/3 cup)
3 tablespoons butter
6 tablespoons vinegar

- Mix in bowl
- Add 3 cups boiling water
- Boil all ingredients until clear and thick (10 mins)

Pudding de Noël

¾ lb de shortening (finement haché)
1 – ½ lb de farine
1 lb de raisins secs sultanines
1 lb de groseilles
7 oeufs
1 tasse de lait
Zeste de citron râpé
Jus de ½ citron
½ tasse de cassonade

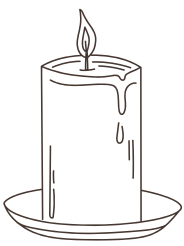
Pincée de poivre
1 cuillère à café de cannelle
½ cuillère à café de noix de muscade
1 cuillère à café de gingembre
½ cuillère à café de clous de girofle
1/3 tasse de cognac
1 tasse de fruits confits

Bien mélanger le shortening, la farine et le sucre. Ajouter les œufs, le lait, les épices et les fruits et remuer jusqu'à ce que votre bras tombe presque. Prenez un torchon essoré dans de l'eau chaude, farinez-le, mettez-le dans le mélange de pudding et faites bouillir pendant 5 heures. Servir avec la sauce pudding de Noël!

Sauce au pudding de Noël

2 ¼ tasse de cassonade
6 cuillères à soupe de fécule de maïs (1/3 tasse)
3 cuillères à soupe de beurre
6 cuillères à soupe de vinaigre

- Mélanger dans un bol
- Ajouter 3 tasses d'eau bouillante
- Faire bouillir tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient clairs et épais (10 minutes)



Sugar Plums

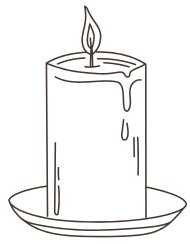
1/4 teaspoon fennel seeds; finely chopped
1/4 teaspoon anise seeds; finely chopped
1/4 teaspoon cardamom powder
1/8 teaspoon salt

Mix together and add:
1/4 cup honey and stir

Mix in:
1 cup powdered sugar
2/3 cup finely chopped dried apricots
2/3 cup finely chopped dried prunes
2/3 cup finely chopped dried dates or figs

Optional:
2 cups slivered almonds (toasted and chopped)

Mold into small balls and roll in coarse sugar (approximately 2/3 cup).



Friandises de Noël

1/4 cuillère à café de graines de fenouil ; haché finement
1/4 cuillère à café de graines d'anis ; haché finement
1/4 cuillère à café de cardamome en poudre
1/8 cuillère à café de sel

Mélanger et ajouter :
1/4 tasse de miel et mélanger

Mélanger :
1 tasse de sucre en poudre
2/3 tasse d'abricots secs hachés finement
2/3 tasse de pruneaux séchés finement hachés
2/3 tasse de dattes ou de figues séchées finement hachées

Optionnel:
2 tasses d'amandes effilées (grillées et hachées)

Former en petites boules et rouler dans le sucre grossier
(environ 2/3 tasse).

