

Applesauce Loaf Cake
Pastel en Barra de Puré de Manzana
Tamano de Servido: 1/16 de una receta
Rinde: 16 porciones

Ingredientes:

½ taza de nueces picadas
1 ½ tazas de puré de manzana
1 huevo
1 taza azúcar
2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de extracto de vainilla

2 tazas de harina
2 cucharaditas de bicarbonato
de sodio
½ cucharadita de canela molida
½ cucharadita de nuez moscada
1 taza de pasitas

Instrucciones:

1. Lávese las manos con jabón y agua tibia.
2. Caliente el horno a 350°F. Prepare 2 moldes para pan de caja de 8X4X2 pulgadas.
3. Ponga a tostar las nueces en una sartén sin engrasar. Revuelva mientras se estén calentando en fuego medio-bajo durante 5 a 7 minutos. Están listas cuando se ponen dorado-café y desprenden un fuerte aroma.
4. Mezcle el puré de manzana, el huevo, azúcar, aceite, y vainilla en un tazón grande.
5. Mezcle la harina, bicarbonato de sodio, canela, y nuez moscada en un tazón más pequeño.
6. Vierta la mezcla del número 5 (harina, canela, etc.) a la mezcla del número 4 (puré de manzana, huevo, etc.)

Applesauce Loaf Cake (Continued)
Pastel en Barra de Puré de Manzana

7. **Añada las pasitas y la nuez tostada (dejada a enfriar) a la mezcla.**
8. **Vierta la mitad de la mezcla a un molde engrasado para pan y la otra mitad en el otro molde engrasado. Meta los moldes al horno y cocine de 45 a 55 minutos.**
9. **Saque los pasteles en sus moldes del horno. Déjelos enfriar unos 10 minutos. Saque los pasteles de los moldes para seguir enfriando. Para un mejor sabor, deje enfriar los pasteles un par de horas antes de servir.**



Precio: Por Receta: \$ 3.01, Por Servido: \$ 0.19

Fuente:

Adaptada de: Food Wise Learn at Home Print Materials

Rutgers Cooperative Extension

Autor: Rutgers Cooperative Extension, http://rutgers.njfsnep.org/du_materials/

Buffalo County Wisconsin Nutrition Education Program
407 S. Second Street, Alma, WI 54610. Phone: 1-608-685-6256

Pepin County Wisconsin Nutrition Education Program
740 7th Ave W, PO Box 39, Durand, WI 54736. Phone 1-715-672-5214

This information is published by the University of Wisconsin-Extension Service in cooperation with USDA and Wisconsin Counties. UW Extension provides equal opportunities in employment and programming, including Title IX and ADA requirements. WNEP education is supported by the USDA Food Stamp Program, UW-Extension, and local partners. Food stamps can help provide a healthy diet. To find out more about food stamps, call Buffalo County: 608-685-4412 or Pepin County: 715-672-8941

