Pineapple Zucchini Cake

Serving Size: 1/12 of cake
Yield: 12 servings

Recipe Finder Recipes

Ingredients:

3 eggs
2 cups sugar
2 teaspoons vanilla
1 cup vegetable-oil
2 cups peeled, grated zucchini
1 teaspoon baking powder
1 teaspoon salt
1 teaspoon baking soda
3 cups all purpose flour
1 cup pineapple, crushed, drained
1/2 cup raisins (optional)
1 cup chopped pecans (optional)

Instructions:

1. Preheat oven to 350 degrees. Grease or lightly spray with non-stick cooking spray, a 9 x 13 inch pan.
2. In a large bowl, beat eggs, sugar, vanilla, and oil. Add zucchini.
3. In a separate bowl, combine baking powder salt, baking soda and flour. Add dry ingredients to creamed mixture.
4. Stir in fruit and nuts.
5. Bake for 45 to 50 minutes, or until cake springs back when lightly pressed with your finger.

Adapted from: Montana Extension Nutrition Education Program Web site Recipes
Montana State University Extension Service

USDA

SNAP-Ed Connection
Supplemental Nutrition Assistance Program

For more healthy, low-cost and delicious recipes, check out the SNAP-Ed Connection's Recipe Finder! http://recipefinder.nal.usda.gov

Pineapple Zucchini Cake

Serving Size: 1/12 of cake
Yield: 12 servings

Recipe Finder Recipes

Ingredients:

3 eggs
2 cups sugar
2 teaspoons vanilla
1 cup vegetable-oil
2 cups peeled, grated zucchini
1 teaspoon baking powder
1 teaspoon salt
1 teaspoon baking soda
3 cups all purpose flour
1 cup pineapple, crushed, drained
1/2 cup raisins (optional)
1 cup chopped pecans (optional)

Instructions:

1. Preheat oven to 350 degrees. Grease or lightly spray with non-stick cooking spray, a 9 x 13 inch pan.
2. In a large bowl, beat eggs, sugar, vanilla, and oil. Add zucchini.
3. In a separate bowl, combine baking powder salt, baking soda and flour. Add dry ingredients to creamed mixture.
4. Stir in fruit and nuts.
5. Bake for 45 to 50 minutes, or until cake springs back when lightly pressed with your finger.

Adapted from: Montana Extension Nutrition Education Program Web site Recipes
Montana State University Extension Service

USDA

SNAP-Ed Connection
Supplemental Nutrition Assistance Program

For more healthy, low-cost and delicious recipes, check out the SNAP-Ed Connection's Recipe Finder! http://recipefinder.nal.usda.gov

Pastel de Piña y Calabacita

Tamano de Servido: 1/12 de pastel
Rinde: 12 porciones

Buscador de Recetas

Ingredientes:

3 huevos
2 tazas de azúcar
2 cucharaditas de vainilla
1 taza de aceite vegetal
2 tazas de calabacita, pelados y rallados
1 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
3 tazas de harina blanca
1 taza de piña en trozos, drenada
1/2 taza de pasitas (opcional)
1 taza de nuez picada (opcional)

Instrucciones:

1. Caliente el horno a 350ºF. Engrase o cubra con aceite en aerosol un molde de 9x13 pulgadas.
2. En un recipiente grande, bata los huevos, azúcar, vainilla y aceite. Agregue el calabacita.
3. En un recipiente aparte, combine el polvo para hornear, sal, bicarbonato de sodio y harina. Agregue la mezcla seca a la mezcla húmeda.
4. Incorpore la fruta y las nueces.
5. Hornee durante 40 a 50 minutos, o hasta que se pueda presionar con el dedo y el regrese a su posición original.

Adaptada de: Montana Extension Nutrition Education Program Web site Recipes
Montana State University Extension Service

USDA

SNAP-Ed Connection
Supplemental Nutrition Assistance Program

¡Para obtener recetas más saludables, sabrosas y de bajo costo, visite SNAP-Ed Connections's Buscador de Recetas! http://recipefinder.nal.usda.gov

Pastel de Piña y Calabacita

Tamano de Servido: 1/12 de pastel
Rinde: 12 porciones

Buscador de Recetas

Ingredientes:

3 huevos
2 tazas de azúcar
2 cucharaditas de vainilla
1 taza de aceite vegetal
2 tazas de calabacita, pelados y rallados
1 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
3 tazas de harina blanca
1 taza de piña en trozos, drenada
1/2 taza de pasitas (opcional)
1 taza de nuez picada (opcional)

Instrucciones:

1. Caliente el horno a 350ºF. Engrase o cubra con aceite en aerosol un molde de 9x13 pulgadas.
2. En un recipiente grande, bata los huevos, azúcar, vainilla y aceite. Agregue el calabacita.
3. En un recipiente aparte, combine el polvo para hornear, sal, bicarbonato de sodio y harina. Agregue la mezcla seca a la mezcla húmeda.
4. Incorpore la fruta y las nueces.
5. Hornee durante 40 a 50 minutos, o hasta que se pueda presionar con el dedo y el regrese a su posición original.

Adaptada de: Montana Extension Nutrition Education Program Web site Recipes
Montana State University Extension Service

USDA

SNAP-Ed Connection
Supplemental Nutrition Assistance Program

¡Para obtener recetas más saludables, sabrosas y de bajo costo, visite SNAP-Ed Connections's Buscador de Recetas! http://recipefinder.nal.usda.gov