

Pastel en Barra de Puré de Manzana

Sirve: 16 porciones

Canela, nuez moscada y nueces tostadas hacen que el sabor de esta torta de pan sea tan grande como su olor.

Ingredientes

- 1/2 taza nueces picadas
- 1 1/2 tazas puré de manzana
- 1 huevo
- 1 taza azúcar
- 2 cucharadas aceite vegetal
- 1 cucharadita extracto de vainilla
- 2 tazas harina (para todo uso)
- 2 cucharaditas bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita canela molida
- 1/2 cucharadita nuez moscada
- 1 taza pasas

Preparación

- Lávese las manos con jabón y agua tibia.
- Caliente el horno a 350°F. Prepare 2 moldes para pan de caja de 8X4X2 pulgadas.

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	N/A
Grasa total	N/A
Grasa saturada	N/A
Colesterol	10 mg
Sodio	N/A
Total de Carbohidrato	38 g
Fibra dietética	1 g
Azúcares totales	19
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	3 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A
N/A - Información no está disponible	

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.)
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.

Origen: Rutgers Cooperative Extension, Food Wise Learn at Home Print Materials. Visit Web site.