

Pumpkin Bread

Yield : 16 portions

Ingredients

- 1 can **pumpkin** (15 ounce)
- 1 cup **sugar**
- 1 cup **applesauce**
- 2 tsp **vanilla**
- 4 **eggs**
- 2 tsp **baking soda**
- 3 cup **flour** (all purpose)
- 2 Tbs **pumpkin spice**
- 1 tsp **salt**



Nutrition Information

Serving Size: 1 slice

Calories: 150
Total Fat: 1g
Saturated Fat: 0g
Protein: 4g
Sodium: 290mg
Total Carbohydrates: 31g
Added Sugar: 15g
Fiber: 0g

Instructions

1. Preheat oven to 350 degrees.
2. In a large mixing bowl, beat together pumpkin, sugar, oil, and yogurt.
3. In a medium bowl, combine the flours, baking powder, soda, cinnamon, and salt; add to pumpkin mixture, stirring until just moistened.
4. Stir in raisins.
5. Pour into 2 greased 9x5x3 inch loaf pans and bake for about 1 hour.
6. Cool on a wire rack for 10 minutes; remove from pan and cool completely.

Pan de Calabaza

16 porciones

Ingredientes

- 1 lata puré de **calabaza** (15 onzas)
- 1 taza de **azúcar**
- 1 taza de **puré de manzana**
- 2 cucharaditas de **vainilla**
- 4 **huevos**
- 2 cucharaditas **bicarbonato de sodio**
- 3 **harina blanca**
- 2 cucharaditas de **especias para pastel de calabaza**
- 1 cucharadita **sal**



Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 rebanada

Calorías: 150
Grasa total: 1g
Graso saturada: 0g
Proteína: 4g
Sal: 290mg
Carbohidratos: 31g
Azúcar agregado: 15g
Fibra: 0g

Preparación

1. Pre-caliente el horno a 350°F.
2. En un tazón grande, bata bien la calabaza, azúcar, vainilla y huevos.
3. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle bien.
4. Vierta en 2 moldes para engrasadas pan de 8x4x2 pulgadas. Hornear por 45 minutos.
5. Dejar enfriar por 10 minutos.

