



Zucchini Muffins

Ingredients:

- 1 1/2 C. All-Purpose Flour
- 1 C. Granulated Sugar
- 1/2 Tsp. Baking Powder
- 1/2 Tsp. Baking Soda
- 1/4 Tsp. Salt
- 1/2 Tsp. Ground Cinnamon
- 2 Lg. Eggs
- 1/2 C. Canola or Vegetable Oil
- 2 C. Finely Shredded, Unpeeled Zucchini
- 1 C. Chopped Walnuts, Optional

Directions:

1. Preheat oven to 350 degrees F.
2. Line 12-cup muffin pan with paper liners.
3. In a large bowl, sift the flour, sugar, baking powder, baking soda, salt and cinnamon.
4. Combine the eggs and oil; stir into dry ingredients just until moistened.
5. Fold in the zucchini and walnuts (if using). Fill muffin cups 3/4 full with batter.
6. Bake for 22-25 minutes or until a toothpick inserted in the center comes out clean.
7. Cool for 5 minutes before removing from pan to a wire rack.



SCAN QR CODE FOR
MORE RECIPES!



Muffins de calabacín

Ingredientes:

- 1 1/2 taza de harina para todo uso
- 1 taza de azúcar granulada
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 2 huevos grandes
- 1/2 taza de aceite de canola o vegetal
- 2 tazas calabacín finamente rallado y sin pelar
- 1 taza de nueces picadas (opcional)

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. Cubra un molde para muffins de 12 tazas con envoltorios de papel.
3. En un bol grande, tamiza la harina, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato, la sal y la canela.
4. Combine los huevos y el aceite; revuelva con los ingredientes secos hasta que estén humedecidos.
5. Incorpore el calabacín y las nueces (si las usa). Llene los moldes para muffins hasta 3/4 de su capacidad con la masa.
6. Hornee durante 22-25 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro éste salga limpio.
7. Dejar enfriar durante 5 minutos antes de retirar del molde y colocar sobre una rejilla.



¡ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA
OBTENER MÁS RECETAS!