

Pumpkin Muffins



Ingredients

2 cups flour

3/4 cup brown sugar

3 tsp. baking powder

1/2 tsp. salt

1/2 tsp. cinnamon

1/2 tsp. nutmeg

1/3 cup vegetable oil

2 large eggs

3/4 cup canned pumpkin

1 cup dried cranberries (optional)



Directions

1. Preheat oven to 400° F.
2. Mix together dry ingredients (flour through nutmeg) and set aside.
3. Beat oil, eggs, and pumpkin together until well blended.
4. Add the pumpkin mixture to the dry ingredients all at once.
5. Stir until moistened; fold in cranberries.
6. Spoon into paper lined muffin cups. Bake at 400° F. for 15-30 minutes.

Panqués de Calabaza



Ingredientes

- 2 tazas harina
- 3/4 taza azúcar
- 3 cucharaditas polvo para hornear
- 1/2 cucharadita sal
- 1/2 cucharadita canela
- 1/2 cucharadita nuez moscada
- 1/3 taza aceite vegetal
- 2 huevos tamaño grande
- 3/4 taza calabaza amarilla enlatada
- 1 taza arándanos secos (opcional)



Preparación

1. Caliente el horno a 400° F.
2. Ponga a tamizar los ingredientes en polvo (harina hasta la nuez moscada) y coloque a un lado.
3. Bata los huevos y la calabaza hasta incorporarlos bien.
4. Agregue los ingredientes húmedos (mezcla con la calabaza) a los ingredientes secos. Mezcle hasta obtener una mezcla húmeda.
5. Agregue los arándanos secos e integre a la masa.
6. Con una cuchara, coloque en un molde para panqués. Cocine a 400° F. de 15 a 30 minutos.