

Apple Butternut Squash Cobbler



Ingredients

Apple Mixture:

- 3 medium size apples, cored and sliced
- 1 medium butternut squash, peeled, seeds removed, diced small*
- 1/2 cup sugar
- 1 tsp. cinnamon
- 1/2 cup flour

Topping:

- 1 1/2 cup oats
- 1/2 cup brown sugar
- 1/2 tsp. baking powder
- 1/2 tsp. baking soda
- 1/2 cup canola/vegetable oil

Instructions

- Preheat oven to 350° F.
- Grease a 9"x 13" pan.
- In a bowl, combine all ingredients listed above the line for the apple mixture and pour into the baking pan.
- In another bowl, combine all ingredients listed below the line for the topping; spread the topping over the apple mixture.
- Bake for 40 minutes.
- Slice and serve.

***Microwave squash on HIGH for about 5 minutes to soften before cutting.**

This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP).
Created by Dietetics Student Shawn Lada.

This institution is an equal opportunity provider.

Zapatero de manzana y calabaza



Ingrediente

Mezcla de manzana:

- 3 manzanas de tamaño mediano, sin corazón y en rodajas
- 1 calabaza mediana de mantequilla, pelada, se quita, cortada en cubos pequeña
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 1/2 taza de harina

Instrucciones

Cobertura:

- 1 1/2 taza de avena
 - 1/2 taza de azúcar morena
 - 1/2 cucharadita de polvo para hornear
 - 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
 - 1/2 taza de aceite de canola/vegetal
- Precalentar el horno a 350 ° F.
 - Engrasar una sartén de 9"x 13".
 - En un tazón, combine todos los ingredientes enumerados por encima de la línea para la mezcla de manzana y vierta en la bandeja para hornear
 - En otro tazón, combine todos los ingredientes enumerados debajo de la línea para la cobertura; extender la cobertura sobre la mezcla de manzana.
 - Hornear durante 40 minutos.
 - Rebanar y servir.

***Microwave la calabaza en HIGH durante unos 5 minutos para suavizarla antes de cortarla.**