

## **Applesauce Pancakes**

Adapted from: <https://masnaped.org/recipes/applesauce-pancakes/>

### **Ingredients:**

- 1 cup applesauce
- 1/4 cup dry milk powder, non-fat instant
- 1 cup water
- 2 eggs
- 1 Tbsp canola oil
- 2 cups all-purpose flour
- 2 Tbsp sugar
- 1/2 tsp cinnamon
- 2 tsp baking powder



### **Instructions:**

1. In a medium mixing bowl, combine applesauce, dry milk powder, water, eggs, and oil.
2. Add flour, sugar, cinnamon, and baking powder. Stir until mixture has only small lumps.
3. Place large skillet on medium-high heat. Spray skillet with non-stick cooking spray.
4. Pour 1/2 cup batter onto skillet. Turn pancake when bubbles form on top of batter.
5. Cook the other side for about 1 minute or until golden brown.
6. Top with your favorite fruit and enjoy!

## **Apple Cake**

Adapted from: <https://snapedny.org/recipes/apple-chunk-cake/>

### **Ingredients:**

- 1 cup sugar
- 1/4 cup vegetable oil
- 2 eggs
- 2 cups flour
- 1 tsp salt
- 1 tsp cinnamon
- 1 tsp baking soda
- 4 cups apples peeled, diced into chunks
- 1/4 cup applesauce
- 2 cups apples peeled, sliced to place on cake top



### **Instructions:**

1. Preheat oven to 350° F. In a large bowl, mix sugar, oil and eggs together. Beat well.
2. In a separate bowl, combine flour, salt, cinnamon, and baking soda.
3. Add flour mixture to egg batter and mix well.
4. Add applesauce to the batter. Stir to combine. Then add apple chunks and stir to combine.
5. Coat a baking pan with vegetable oil spray, and pour in batter. Bake until a toothpick comes out clean, about 40-50 minutes depending on the depth of the baking dish.
6. Top with apple slices and a sprinkle of cinnamon. Serve warm and enjoy!

## Tortitas de compota de manzana

Adaptado de: <https://masnaped.org/recipes/applesauce-pancakes/>

### **Ingredientes:**

- 1 taza de puré de manzana
- 1/4 taza de leche en polvo descremada instantánea
- 1 taza de agua
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite de canola
- 2 tazas de harina para todo uso
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita de canela
- 2 cucharaditas de polvo para hornear



### **Instrucciones:**

1. En un bol mediano, mezclar el puré de manzana, la leche en polvo, el agua, los huevos y el aceite.
2. Añadir la harina, el azúcar, la canela y la levadura en polvo. Remover hasta que la mezcla solo tenga pequeños grumos.
3. Calienta una sartén grande a fuego medio-alto. Rocía la sartén con aceite en aerosol antiadherente.
4. Vierte 1/2 taza de masa en la sartén. Dale la vuelta a la tortita cuando se formen burbujas en la superficie de la masa.
5. Cocina el otro lado durante aproximadamente 1 minuto o hasta que esté dorado.
6. ¡Añade tu fruta favorita y disfruta!

## Tarta de manzana

Adaptado de: <https://snapedny.org/recipes/apple-chunk-cake/>

### **Ingredientes:**

- 1 taza de azúcar
- 1/4 taza de aceite vegetal
- 2 huevos
- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 4 tazas de manzanas peladas y cortadas en trozos
- 1/4 taza de compota de manzana
- 2 tazas de manzanas peladas y cortadas en rodajas para colocar sobre el pastel



### **Instrucciones:**

1. Precalienta el horno a 350 °F. En un bol grande, mezcla el azúcar, el aceite y los huevos. Bate bien.
2. En otro bol, mezcla la harina, la sal, la canela y el bicarbonato sódico.
3. Añade la mezcla de harina a la masa de huevo y mezcla bien.
4. Añade el puré de manzana a la masa. Remueve para mezclar. A continuación, añade los trozos de manzana y remueve para mezclar.
5. Cubre un molde para hornear con aceite vegetal en aerosol y vierte la masa. Hornea hasta que al introducir un palillo, este salga limpio, entre 40 y 50 minutos, dependiendo de la profundidad del molde.
6. Cubre con rodajas de manzana y espolvorea con canela. ¡Sirve caliente y disfruta!