



BANANA ZUCCHINI BREAD



Neighbor**Impact**
Food Bank

Ingredients

- 2 cups finely shredded zucchini
- 2 cups (250 g) all-purpose flour
- ½ teaspoon baking soda
- 1 teaspoon baking powder
- 2 teaspoons ground cinnamon
- ½ teaspoon salt
- 2 ripe bananas, mashed (about 1 cup)
- ½ cup (100 g) white sugar
- ½ cup (100 g) brown sugar
- 2 large eggs, room temperature
- 1 cup (218 g) canola oil
- 2 teaspoons vanilla extract

Instructions

- Preheat oven to 350°F, spray a 9×5-inch loaf pan with non-stick spray.
- Rinse and trim off the ends of zucchini. Shred the zucchini with a grater and set aside.
- In a medium bowl whisk together the flour, baking soda, baking powder, cinnamon, and salt.
- To a large bowl, add the bananas. Use a fork to mash. Add in the sugar, eggs, oil, and vanilla. Stir until fully combined.
- Add the flour mixture, and stir until just combined.
- Add in the grated zucchini and stir until incorporated.
- Pour into the prepared pan.
- Bake until a toothpick comes out clean, about 70-80 minutes, an inserted toothpick should come out clean
- Let the bread cool slightly before cutting and serving.

Serves: 12 | Prep time: 20 minutes | Total time: 1:35 min



PAN DE BANANA CALABACIN



Neighbor**Impact**
Food Bank

Ingredientes

- 2 tazas de calabacín finamente rallado
- 2 tazas (250 g) de harina para todo uso
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de canela molida
- ½ cucharadita de sal
- 2 plátanos maduros, triturados (aproximadamente 1 taza)
- 1/2 taza (100 g) de azúcar blanca
- 1/2 taza (100 g) de azúcar café
- 2 huevos grandes, temperatura ambiente
- 1 taza (218 g) de aceite de canola
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

Direcciones

- Precaliente el horno a 350°F, rocíe un molde para pan de 9×5 pulgadas con spray antiadherente.
- Enjuague y recorte los extremos de los calabacines. Triture los calabacines con un rallador y reserve.
- En un tazón mediano, mezcle la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo para hornear, la canela y la sal.
- En un tazón grande, agregue los plátanos. Utilice un tenedor para hacer puré. Agregue el azúcar, los huevos, el aceite y la vainilla. Revuelva hasta que esté completamente combinado.
- Agregue la mezcla de harina y revuelva hasta que esté combinado.
- Agregue el calabacín rallado y revuelva hasta incorporar.
- Verter en el molde preparado.
- Hornee hasta que al insertar un palillo salga limpio, aproximadamente 70-80 minutos, al insertar un palillo debe salir limpio.
- Deje que el pan se enfríe un poco antes de cortarlo y servirlo.

Sirves: 12 | Preparado: 20 minutos | Tiempo total: 1:35 min