



pumpkin Coffee Cake



Neighbor**Impact**
Food Bank

Pumpkin Coffee Cake

- 2 cups all-purpose flour
- 1 teaspoon baking soda
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon salt
- 2 ½ Tsp pumpkin pie spice
- 1 cup pumpkin puree
- 1/2 cup packed brown sugar
- 1/2 cup canola or vegetable oil
- 1/4 cup pure maple syrup
- 1/4 cup milk

Crumb Topping

- 1/2 cup all-purpose flour
- 1/2 cup packed brown sugar
- 1 and 1/2 teaspoons ground cinnamon
- 1/4 cup unsalted butter, cold

Instructions

- Pre-heat oven to 350°F. Grease a 9 inch square pan.
- Make crumb topping first by mixing all crumb ingredients together in a small bowl, cutting in cold butter until clumpy.
- In a large bowl, mix flour, sugar, baking powder, salt, and pumpkin pie spices together. In a medium bowl, mix sugar, pumpkin, oil, milk, and maple syrup. Combine wet and dry ingredients.
- Spread cake batter into pan and cover with crumb topping and gently press it flat. Bake for 30-35 minutes or until toothpick comes out clean.

Neighbor Impact is an equal opportunity provider

Visit <https://www.neighborimpact.org/get-help/get-food/recipes/> for more recipe choices!



pastel de Calabaza



NeighborImpact
Food Bank

Pastel de calabaza y café

- 2 tazas de harina para todo uso
- 1 cdta de bicarbonato de sodio
- 1/2 cdta de polvo para hornear
- 1/2 cdta de sal
- 2 ½ cdta de especias de calabaza
- 1 taza de puré de calabaza
- 1/2 taza de azúcar morena compacta
- 1/2 taza de aceite de canola o vegetal
- 1/4 taza de jarabe de arce puro
- 1/4 taza de leche

Cobertura de migas

- 1/2 taza de harina
- 1/2 taza de azúcar morena compacta
- 1 ½ cdta de canela molida
- 1/4 taza de mantequilla sin sal, fría

Instrucciones

- Precaliente el horno a 350°F. Engrase un molde cuadrado de 9 in.
- Prepare primero la cobertura de migas mezclando todos los ingredientes en un tazón pequeño, incorporando la mantequilla fría hasta que quede grumosa.
- En un tazón grande, mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la sal y las especias para pastel de calabaza. En un tazón mediano, mezcle el azúcar, la calabaza, el aceite, la leche y el jarabe de arce. Combine los ingredientes húmedos y secos.
- Extienda la masa del pastel en el molde, cúbralo con la cobertura de migas y presione suavemente para aplanarlo. Hornee durante 30-35 minutos o hasta que al insertar un palillo, este salga limpio.

NeighborImpact es un proveedor que ofrece oportunidades de igualdad
Visita <https://www.neighborimpact.org/get-help/get-food/recipes/> para más recetas!