

# Desayuno de Pastel de Pur de Manzana

**Makes:** 12 Porciones

## Ingredients

aceite antiadherente en aerosol

**1 1/2 cups** harina (más 1 cucharada)

**1 1/4 teaspoons** polvo de hornear

**1 1/4 teaspoons** bicarbonato de sodio

**1 teaspoon** canela

**1/2 teaspoon** nuez moscada (si lo desea)

**1/2 cup** azúcar granulada (use 1 taza regular de azúcar si no se utiliza azúcar negra)

**1/2 cup** azúcar morena (si lo desea)

1 huevo

**1 1/4 cups** puré de manzana

**1 1/4 cups** aceite vegetal

**1 teaspoon** extracto de vainilla

**1/2 cup** pasas

## Directions

1. Precaliente en el horno a 350 grados F. Cubra 9 pulgadas de un molde de pan para hornear de 8x4 pulgadas con aceite antiadherente en aerosol de cocina y empolvee con 1 cucharada de harina.
2. Combine la harina restante (1 ½ tazas), polvo de hornear, bicarbonato de sodio y canela. Si utiliza la nuez moscada, incorpórela también. Mezcle bien.
3. Combine el azúcar, huevo, puré de manzana, aceite y vainilla. Mezcle en la harina hasta que se combinen. Revuelva las pasas.
4. Hornee por 30 a 35 minutos o hasta que el pastel dore y

utilice un palillo de dientes o inserte un tenedor en el centro hasta que salga limpio. ?

5. Deje enfriar en el molde para hornear por diez minutos, gire el molde para hornear de arriba para abajo o con una rejilla para torta o plato y ponga a enfriar.