

Pastel Estilo Nueva Inglaterra

Sirve: 24 porciones

Ingredientes

2 huevos batidos

3/4 taza azúcar

2 tazas harina

1 taza harina de maíz amarillo

1 cucharada polvo para hornear

3/4 cucharadita sal

1/4 taza aceite vegetal

1 1/2 leche sin grasa o leche en polvo reconstituida
aceite vegetal o aceite en aerosol

Preparación

1. Precaliente el horno a 375°F.
2. Mezcle la azúcar con los huevos batidos en un tazón pequeño.
3. En otro tazón, mezcle la harina, fécula de maíz, polvo para hornear y la sal.

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	120
Grasa total	3 g
Grasa saturada	0 g
Colesterol	15 mg
Sodio	150 mg
Total de Carbohidrato	20 g
Fibra dietética	1 g
Azúcares totales	7 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	3 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

4. Agregue el aceite, la mezcla de huevos y azúcar y la leche a la mezcla de harina. Integre bien los ingredientes. Vierta sobre un molde para hornear ligeramente engrasado.

5. Cocine a 375°F durante 30 minutos.

Notas

Michigan State University Cooperative Extension Service, Eating Right is Basic Nutrition Education Program