

# Pastel de Pia y Calabacita

**Makes:** 12 porciones

## Ingredients

- 3 huevo
- 2 **cups** azúcar
- 2 **teaspoons** vainilla
- 1 **cup** aceite vegetal
- 2 **cups** calabacita, pelados y rallados
- 1 **teaspoon** polvo para hornear
- 1 **teaspoon** sal
- 1 **teaspoon** bicarbonato de sodio
- 3 **cups** harina blanca
- 1 **cup** piña en trozos, drenada
- 1/2 **cup** menudillos cocidos y picados (opcional)
- 1 **cup** nuez picada (opcional)

## Directions

1. Caliente el horno a 350°F. Engrase o cubra con aceite en aerosol un molde de 9x13 pulgadas.
2. En un recipiente grande, bata los huevos, azúcar, vainilla y aceite. Agregue el calabacita.
3. En un recipiente aparte, combine el polvo para hornear, sal, bicarbonato de sodio y harina. Agregue la mezcla seca a la mezcla húmeda.
4. Incorpore la fruta y las nueces.
5. Hornee durante 40 a 50 minutos, o hasta que se pueda presionar con el dedo y el regrese a su posición original.

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>440</b>	
Total Fat	20 g	31%
Protein	5 g	
Carbohydrates	61 g	20%
Dietary Fiber	1 g	4%
Saturated Fat	2.5 g	13%
Sodium	360 mg	15%