

Cranberry Sauce Muffins

\$0.17 per serving

Servings: 12

Ingredients

- ½ cup sugar
- ¼ cup canola oil or vegetable oil
- 1 beaten egg
- 1 ½ cup cranberry sauce
- 1 ½ cup flour
- ½ teaspoon baking soda
- 1 ½ teaspoons cinnamon
- 1 teaspoon vanilla



Directions

1. Preheat oven to 375° F.
2. Wash hands with warm, soapy water (at least 20 seconds.)
3. In a large bowl, blend sugar and oil.
4. Add eggs and cranberry sauce and mix well
5. In a separate bowl sift together flour, cinnamon, and baking soda.
6. Add the flour mixture to a bowl with sugar oil, eggs, etc.
6. Scoop into greased or lined muffin tin.
7. Bake for 15-20 minutes or until a toothpick comes out clean.
(Less if using mini muffin tin)

Chef's Notes

- Let cool and refrigerate leftovers.

Nutrition Facts label does not include optional ingredients or substitutes

Nutrition Facts

servings per container	
Serving size	(66g)
Amount per serving	
Calories	190
% Daily Value*	
Total Fat 5g	6%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 15mg	5%
Sodium 75mg	3%
Total Carbohydrate 34g	12%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 19g	
Includes 14g Added Sugars	28%
Protein 2g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 4mg	0%
Iron 1mg	6%
Potassium 16mg	0%

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.



1501 John Tipton Blvd., Pennsauken, NJ 08110
856.662.4884 www.foodbanksj.org

This institution is an equal opportunity provider.

Magdalenas con salsa de arándanos \$0.17 por porciones

Porciones: 12

Ingredientes

- ½ taza de azúcar
- ¼ de taza de aceite de canola o aceite vegetal
- 1 huevo batido
- 1 ½ taza de arándanos
- 1 ½ taza de harina
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 ½ cucharadita de canela
- 1 cucharadita de vainilla



Direcciones

1. Precalentar el horno a 375° F.
2. Lávese las manos con agua caliente y jabón (por lo menos 20 segundos.)
3. En un tazón grande, mezcle el azúcar y el aceite.
4. Añadir los huevos y la salsa de arándanos y mezclar bien.
5. En otro bol, tamizar la harina, la canela y el bicarbonato.
6. Añada la mezcla de harina a un bol con el azúcar, el aceite, los huevos, etc.
7. Colóquelo en un molde para panecillos engrasado o forrado.
8. Hornee durante 15-20 minutos o hasta que un palillo de dientes salga limpio.

(Menos si se usa el mini molde para panecillos)

Notas del chef

- Deje enfriar y refrigerar las sobras.

**La etiqueta de información nutricional no incluye ingredientes

o sustitutos opcionales**

Nutrition Facts

servings per container	
Serving size	(66g)
Amount per serving	
Calories	190
% Daily Value*	
Total Fat 5g	6%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 15mg	5%
Sodium 75mg	3%
Total Carbohydrate 34g	12%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 19g	
Includes 14g Added Sugars	28%
Protein 2g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 4mg	0%
Iron 1mg	6%
Potassium 16mg	0%

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.



Food | Nutrition | Sustainability



1501 John Tipton Blvd., Pennsauken, NJ 08110
856.662.4884 www.foodbanksj.org

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.