

Cinnamon Roasted Sweet Potatoes & Cranberries

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 6 servings **Total Time:** 1 hour

Ingredients:

6 cups chopped sweet potatoes
8-ounce bag of cranberries
1 tablespoon coconut oil (melted)
1 tablespoon maple syrup
2 teaspoons cinnamon
1 teaspoon salt



1. Preheat oven to 400 degrees.
2. In a large bowl combine sweet potatoes, cranberries, coconut oil and maple syrup. Stir mixture until potatoes and berries are evenly coated. Then sprinkle on cinnamon and 1/2 teaspoon of salt and stir to coat evenly. Pour onto a cookie sheet lined with parchment paper.
3. Roast for 40-50 minutes for until a fork easily pierces through the sweet potatoes. Remove from oven and sprinkle with remaining 1/2 teaspoon of salt. Enjoy!



Adapted from: littlebitsof.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Camotes con Canela y Arándanos Asados

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 6 porciones **Tiempo total:** 1 hora

Ingredientes:

6 tazas de batatas picadas
Bolsa de 8 onzas de arándanos rojos
1 cucharada de aceite de coco (derretido)
1 cucharada de sirope de arce
2 cucharaditas de canela
1 cucharadita de sal



1. Precalentar el horno a 400 grados.
2. En un bol grande, combinar las batatas, los arándanos, el aceite de coco y el jarabe de arce. Remover la mezcla hasta que las patatas y los arándanos estén uniformemente cubiertos. A continuación, espolvorear la canela y 1/2 cucharadita de sal y remover para cubrir uniformemente. Verter en una bandeja para galletas forrada con papel pergamino.
3. Asar durante 40-50 minutos hasta que un tenedor atravesase fácilmente los boniatos. Sacar del horno y espolvorear con la 1/2 cucharadita de sal restante. Disfrutar.



Adaptado de: littlebitsof.com

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664