

### **Raisin Walnut Zucchini Muffins**

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes:** 12 servings **Total Time:** 30 minutes

#### **Ingredients:**

1 cup all-purpose flour  
3/4 cup whole wheat flour  
2/3 cup packed brown sugar  
2 teaspoons baking powder  
3/4 teaspoon ground cinnamon  
1/2 teaspoon salt  
2 large eggs, room temperature  
3/4 cup milk  
1/2 cup butter, melted  
1 cup shredded zucchini  
1 cup chopped walnuts  
1/2 cup raisins



1. Preheat oven to 375°. In a large bowl, whisk the first 6 ingredients. In another bowl, whisk eggs, milk, and melted butter until blended. Add flour mixture; stir just until moistened. Fold in zucchini, walnuts, and raisins.
2. Fill 12 greased muffin cups three-fourths full. Bake 18-20 minutes or until a toothpick inserted in center comes out clean. Cool for 5 minutes before removing from pan to a wire rack. Serve warm.



Adapted from: [tasteofhome.com](http://tasteofhome.com)

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

### **Raisin Walnut Zucchini Muffins**

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes:** 12 servings **Total Time:** 30 minutes

#### **Ingredients:**

1 cup all-purpose flour  
3/4 cup whole wheat flour  
2/3 cup packed brown sugar  
2 teaspoons baking powder  
3/4 teaspoon ground cinnamon  
1/2 teaspoon salt  
2 large eggs, room temperature  
3/4 cup 2% milk  
1/2 cup butter, melted  
1 cup shredded zucchini  
1 cup chopped walnuts  
1/2 cup raisins



1. Preheat oven to 375°. In a large bowl, whisk the first 6 ingredients. In another bowl, whisk eggs, milk, and melted butter until blended. Add flour mixture; stir just until moistened. Fold in zucchini, walnuts, and raisins.
2. Fill 12 greased muffin cups three-fourths full. Bake 18-20 minutes or until a toothpick inserted in center comes out clean. Cool for 5 minutes before removing from pan to a wire rack. Serve warm.



Adapted from: [tasteofhome.com](http://tasteofhome.com)

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

### **Muffins de calabacín con pasas y nueces**

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace:** 12 porciones **Tiempo total:** 30 minutos

#### **Ingredientes:**

1 taza de harina común  
3/4 de taza de harina integral  
2/3 taza de azúcar moreno  
2 cucharaditas de levadura en polvo  
3/4 cucharadita de canela molida  
1/2 cucharadita de sal  
2 huevos grandes, a temperatura ambiente  
3/4 taza de leche  
1/2 taza de mantequilla derretida  
1 taza de calabacín rallado  
1 taza de nueces picadas  
1/2 taza de pasas



1. Precalentar el horno a 375°. En un bol grande, batir los 6 primeros ingredientes. En otro bol, batir los huevos, la leche y la mantequilla derretida hasta que se mezclen. Añadir la mezcla de harina y remover hasta que se humedezca. Incorpore el calabacín, las nueces y las pasas.
2. Llène 12 moldes para muffins engrasados hasta tres cuartas partes de su capacidad. Hornear 18-20 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro éste salga limpio. Deje enfriar 5 minutos antes de sacarlas sobre una rejilla. Sírvalos calientes.



Adaptado de: [tasteofhome.com](http://tasteofhome.com)

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

### **Muffins de calabacín con pasas y nueces**

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace:** 12 porciones **Tiempo total:** 30 minutos

#### **Ingredientes:**

1 taza de harina común  
3/4 de taza de harina integral  
2/3 taza de azúcar moreno  
2 cucharaditas de levadura en polvo  
3/4 cucharadita de canela molida  
1/2 cucharadita de sal  
2 huevos grandes, a temperatura ambiente  
3/4 taza de leche  
1/2 taza de mantequilla derretida  
1 taza de calabacín rallado  
1 taza de nueces picadas  
1/2 taza de pasas



1. Precalentar el horno a 375°. En un bol grande, batir los 6 primeros ingredientes. En otro bol, batir los huevos, la leche y la mantequilla derretida hasta que se mezclen. Añadir la mezcla de harina y remover hasta que se humedezca. Incorpore el calabacín, las nueces y las pasas.
2. Llène 12 moldes para muffins engrasados hasta tres cuartas partes de su capacidad. Hornear 18-20 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro éste salga limpio. Deje enfriar 5 minutos antes de sacarlas sobre una rejilla. Sírvalos calientes.



Adaptado de: [tasteofhome.com](http://tasteofhome.com)

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