

# Fruit cake



## Ingredients

- 2 cups wheat flour
- 2 teaspoons of baking
- ¼ teaspoon salt
- ½ cup sugar, brown (sugar substitute)
- 1 cup chopped fruit  
(peach, pear, apple, etc.)
- 1 teaspoon vanilla
- 1 teaspoon cinnamon
- ¼ cup walnuts, in pieces
- ¼ cup coconut oil
- 3 eggs
- ¼ cup raisins

In a bowl empty all the dry ingredients that are: flour, baking soda salt, cinnamon, walnuts and raisins. Mix well and set aside.

In another bowl add the wet ingredients that are: sugar, fruit, vanilla, coconut oil and eggs. Stir well.

Empty the mixture of the wet ingredients to the dry ones gradually and incorporate well.

Pour the mixture into a pan and bake at 350 \*F for 30 to 40 minutes.

Note: Cooking time varies depending on the mold and stove. To make sure our cake is well done we can introduce a wooden stick in the center of the cake and if when removing it is clean that means that our cake is well cooked

# Pastel de fruta



## Ingredients

- 2 tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de sal del martillo
- ¼ de cucharadita de sal
- ½ taza de azúcar, morena  
(sustituto de azúcar)
- 1 taza de fruta picada  
(durazno, pera, manzana, etc.)
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de canela
- ¼ de taza de nuez de castilla, en  
trozos (walnuts)
- de taza de aceite de coco
- 3 huevos
- ¼ de taza de pasas

En un tazón vaciar todos los ingredientes secos que son: harina, sal del martillo, sal, canela, nuez de castilla y pasas. Mezclar bien y dejar a un lado.

En otro recipiente agregar los ingredientes húmedos que son: azúcar, fruta, vainilla, aceite de coco y huevos. Revolver bien.

Vaciar la mezcla de los ingredientes húmedos a los secos poco a poco e incorporar bien.

Verter la mezcla en un molde y hornear a 350\*F de 30 a 40 minutos.

Nota: El tiempo de cocción varía dependiendo del molde y de la estufa. Para asegurarnos que nuestro pastel está bien cocinado podemos introducir un palillo de madera en el centro del pastel y si al retirarlo está limpio eso quiere decir que nuestro pastel está bien cocinado