



Zucchini Muffins Created by Chef Joe Burns

Ingredients

2 eggs
2/3 cup olive oil
3/4 cup buttermilk
1/4 cup honey
2 lemons, zested and juiced
2 cups whole wheat flour
1 Tbsp baking powder
1 tsp salt
2 cups zucchini, shredded
4 Tbsp basil
6 Tbsp parmesan cheese
6 Tbsp walnuts

Directions

1. Mix wet ingredients together, including zucchini and lemon zest.
2. Mix dry ingredients together including walnuts and cheese.
3. Mix wet ingredient into dry.
4. Bake at 350° for 15 minutes.

For volunteer opportunities at Olivewood Gardens, please contact Ally Welborn at ally@olivewoodgardens.org
Check our events calendar at www.olivewoodgardens.org
Coming Soon: <http://olivewoodgardens.org/recipes>



Magdalenas de Calabacitas Creada por el Chef Joe Burns

Ingredientes

2 huevos
2/3 taza de aceite de oliva
3/4 de taza suero de leche (buttermilk)
1/4 taza de miel
2 limones, jugo y ralladura
2 tazas de harina de trigo entero
1 cucharada de polvo para hornear
1 cucharadita de sal
2 tazas de calabacitas ralladas
4 cucharadas de albahaca
6 cucharadas de queso parmesano
6 cucharadas de nueces

Instrucciones

1. Mezcle todos los ingredientes líquidos, incluyendo la calabacita y la ralladura de limón.
2. Mezcle los ingredientes secos incluyendo las nueces y el queso.
3. Mezcle los ingredientes líquidos con los secos.
4. Hornee a 350° durante 15 minutos.

Para oportunidades de voluntariado en los Jardines Olivewood, por favor póngase en contacto con Ally Welborn en: ally@olivewoodgardens.org
Consulte nuestro calendario de eventos en: www.olivewoodgardens.org
Próximamente: <http://olivewoodgardens.org/recipes>