



## Ways to Use This Food Box - December 2025

A little rummage through your pantry, mixed with some ingredients from this month's Food Box, and voila!! – you've got yourself the makings for some delicious and festive holiday treats!

For this recipe, you'll want to know how to cut a pineapple 😊:

[How To Cut A Pineapple – Melanie Cooks](#)

### **Pineapple Upside-Down Cake With Fresh or Canned Pineapple**

#### ***Ingredients:***

- 1/2 cup butter melted
- 1 1/4 cup packed brown sugar
- 3 1/2 cups fresh or canned pineapple chunks if using canned, drain them
- 2 2/3 cups flour
- 1 3/4 cups sugar
- 1 tbsp baking powder
- 3/4 tsp salt
- 2/3 cup vegetable oil
- 1 1/2 cups milk
- 2 eggs
- 1 tsp vanilla

#### ***Instructions:***

1. Preheat the oven to 350F.
2. Pour melted butter in a non-stick 9x13 baking pan and distribute evenly so the bottom of the pan is coated with butter. Sprinkle the brown sugar over the melted butter. Add the pineapple chunks to the pan and distribute them in an even layer.
3. Put flour, sugar, baking powder and salt in a large mixing bowl and mix with a spoon to combine.
4. Add oil, milk, eggs and vanilla to the flour mixture. Mix all the ingredients thoroughly until smooth (you can mix by hand with a spoon or with an electric mixer).

5. Pour the batter evenly into the pan over the pineapple layer.
6. Put the pineapple cake in the oven and bake for 1 hour.
7. Remove the cake from the oven and run a knife around the sides of the pan to make sure the cake sides are separated from the pan.
8. Put a large platter or baking sheet over the cake pan and quickly flip the cake over. Carefully lift the baking pan off the inverted cake.
9. Pineapple upside-down cake can be served warm or at room temperature.

## **Romanian Fruit compote**

### ***Ingredients:***

- 2 cups of fruit, peeled, cored, and diced
- 4 cups of water
- 1/4 - 1/2 cup sugar
- Optional: 1 tsp vanilla extract, 1 tsp cinnamon

### ***Instructions:***

1. Place fruit, water, and sugar (start with 1/4 cup) in a saucepan and bring to a boil. Once the water is boiling, continue cooking for 6-8 minutes.
2. Add cinnamon and vanilla, if using, and cook 2 more minutes. Stir and taste. If needed, add remaining 1/4 cup of sugar. Stir until sugar has melted. Remove from heat and enjoy.

Note: This is an easy, quick, sweet treat during the cold winter days that's a staple in Romanian households. Any type of fruit works, even a combination of several (think apple, pear, and grapes).



# Formas de utilizar esta caja de alimentos - Diciembre de 2025

Un pequeño vistazo a tu despensa, combinado con algunos ingredientes de la caja de alimentos de este mes, ¡y listo! ¡Ya tienes todo lo necesario para preparar deliciosos y festivos dulces navideños!

Para esta receta, te vendrá bien saber cómo cortar una piña 😊:

[Cómo cortar una piña - Melanie Cooks](#)

## Piña Boca abajo con piña fresca o enlatada

### **Ingredientes:**

- ½ taza de mantequilla derretida
- 1 ¼ taza de azúcar moreno embalada
- 3 ½ tazas de trozos de piña fresca o enlatada, si usas lata, escórralos
- 2 ⅔ de taza de harina
- ¾ de taza de azúcar
- 1 cucharada de levadura química
- ¾ cucharadita de sal
- ⅔ taza de aceite vegetal
- 1 ½ taza de leche
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla

### **Instrucciones:**

1. Precalienta el horno a 350F
2. Vierte mantequilla derretida en una bandeja antiadherente de 9X13 y distribuye uniformemente para que el fondo de la bandeja quede codificado con mantequilla, espolvorea el azúcar moreno sobre la mantequilla derretida, añade lo trozos de piña a la sartén y repartelos en una capa uniforme.
3. Pon harina, azúcar, levadura en polvo y sal en un bol grande y mezcla con una cuchara para mezclar.
4. Añade aceite, leche, huevos y vainilla a la mezcla de harina, mezcla bien todos los ingredientes hasta que (mezclar mi mano con una cuchara o con una batidora eléctrica)

5. Vierte la masa de forma uniforme en el molde sobre la capa de piña.
6. Mete el pastel de piña en el horno y hornea durante una hora
7. Saca el pastel del horno y pasa un cuchillo por el lateral del molde para asegurarte de que los lados del pastel están separados del molde.
8. Coloca una bandeja grande o bandeja de horno sobre el molde y da la vuelta rápidamente al pastel con cuidado levanta el molde de horno.
9. El pastel invertido de piña al revés puede servirse caliente o a temperatura ambiente

## **Compota de frutas rumanas**

### ***Ingredientes:***

- 2 tazas de fruta, pelada, sin corazón y cortada en cubos
- 4 tazas de agua
- 1/4 - 1/2 taza de azúcar
- Opcional: 1 cucharadita de extracto de vainilla, 1 cucharadita de canela

### ***Instrucciones:***

1. Coloca la fruta, el agua y el azúcar (comienza con 1/4 de taza) en una cacerola y llévala a ebullición. Una vez que el agua hierva, cocina durante 6-8 minutos.
2. Agrega la canela y la vainilla, si las usas, y cocina 2 minutos más. Revuelve y prueba. Si es necesario, agrega el 1/4 de taza de azúcar restante. Revuelve hasta que el azúcar se disuelva. Retira del fuego y disfruta.

Nota: Este es un postre fácil, rápido y delicioso, ideal para los fríos días de invierno, y un clásico en los hogares rumanos. Se puede usar cualquier tipo de fruta, incluso una combinación de varias (por ejemplo, manzana, pera y uvas).