



Camote Crujiente

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Camote, enlatado, en almíbar ligero, escurrido		1 gl 1 tza
Sal de mesa		1 cda
Canela, molida		2 Cdas
Extracto de vainilla		2 Cdas
Manzanas, enlatadas en agua, en rodajas o en		

Azúcar morena ligera		1 1/2 tza
Leche descremada	32 oz	4 tzas
Canela, molida		4 cdtas
margarina o mantequilla		1/2 tza
Maicena		1/2 tza
Granola	8 oz	2 tzas

Preparación

1. Escorra y deseche todo menos 1 taza de líquido (2 cucharadas) de los camotes. Añada la sal, extracto de vainilla y 2 cucharadas (3/4 de cucharadita) a los camotes enlatados junto con el líquido reservado. Utilice el accesorio de batir para batir los camotes durante 5 minutos a velocidad media. Vierta la mezcla en una bandeja para mesa de vapor (tamaño completo) 2 1/2 "x 12" x 20" (cazuela pequeña) que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol.

2. Escorra y deseche el líquido de las manzanas. Si se utilizan manzanas en rodajas, córtelas en piezas de media

pulgada.

3. Combine la leche y la maicena y revuélvalas hasta que la maicena esté bien mezclada. Derrita la margarina y agregue el azúcar morena y canela restante. Cocine a fuego medio, revolviendo con frecuencia por 5 minutos o hasta que la mezcla se espese. Agregue las manzanas en cuadritos. Vierta la mezcla sobre los camotes.

4. Agregue la granola encima y hornee de 20 a 25 minutos en un horno de convección a 325°F o utilizando un horno convencional, hornee de 30 a 35 minutos a 350°F o hasta que alcance una temperatura interna de 165°F o más alta.

5. Para servirlo caliente manténgalo a 140°F o más alto (o a la temperatura requerida por el código de su estado).

Origen: Tullahoma High School (Recipes for Healthy Kids Challenge)