Crujiente de Manzana

Meal Components: Fruits

Desserts, B-19

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina todo uso fortificada	6 3/4 oz	1 1/2 tazas 1 cda	13 1/2 oz	3 tazas 2 cdas	1. Para cubrir: Combinar la harina, avena o trigo, azúcar morena, canela, nuez moscada (opcional), sal, y margarina o mantequilla. Mezcle hasta que se desmigaje. Apártelo para el paso 6.
Avena arrollada	4 1/2 oz	1 3/4 tazas	9 oz	3 1/2 tazas	
O		O		O	
Trigo arrollado		1 1/2 tazas		3 tazas	
Azúcar morena, compacta	7 1/2 oz	1 tza	15 oz	2 tazas	
Canela molida		2 1/4 cdta		1 cda 1 1/2 cdta	
Nuez moscada molida (opcional)		2 1/4 cdta		1 cda 1 1/2 cdta	
Sal		1/4 cdta		1/2 cdta	

Rodajas de manzanas enlatada sin azúcar, paquete sólido escurrido	3 lb 2 oz	3 cuarto gl 1 tza (1/2 lata No. 10)	6 lb 4 oz	1 gl 2 1/2 cuarto gl (1 lata No. 10)	<p>2. Para el relleno: Escorra las manzanas, guardando el jugo. Añada suficiente agua al jugo para hacer 3/4 tazas para 25 porciones, y 1 1/2 tazas para 50 porciones. Apártelo para el paso 5.</p> <p>3. En una bandeja de hornear (9" x 13" x 2") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol, coloque 2 lb 14 oz (1 cuarto de galón 3 tazas) de manzanas. Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones use 2 bandejas.</p>
Azúcar	5 oz	3/4 tza	10 oz	1 1/2 tzas	<p>4. Sobre las manzanas en cada bandeja, espolvoree 5 oz (3/4 taza) azúcar, 3/4 cdta canela, y 2 cdas de jugo de limón. Revuelva para combinar.</p>
Canela molida		3/4 cdta		1 1/2 cdta	<p>5. Para cada bandeja, vierta 3/4 tza de líquido sobre las manzanas.</p>
Jugo de limón		2 cdas		1/4 tza	<p>6. Espolvoree aproximadamente 1 lb 11 oz (1 cuarto de galón 1 taza) de la mezcla del paso 1 uniformemente sobre las manzanas en cada bandeja.</p> <p>7. Hornee hasta que la parte superior esté dorada y crujiente: En horno convencional: 425° F de 35 a 45 minutos. En horno de convección:</p>

8. Enfríelo. Corte cada bandeja 5 X 5 (25 piezas). Cada porción tiene 1 pieza.

Serving	Yield	Volume
1 porción provee ¼ taza de fruta.	25 Porciones: 5 lb 12 oz (sin cocinar)	25 Porciones: 1 bandeja
	50 Porciones: 11 lb 8 oz (sin cocinar)	50 Porciones: 2 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calorías	196	Grasa saturada	2 g	Hierro	1 mg
Proteínas	2 g	Colesterol		Calcio	17 mg
Carbohydrate	29 g	Vitamina A	325 IU	Sodio	119 mg
Grasa total	8 g	Vitamina C		Fibra dietetica	1 g