

Crujiente de Manzana con Miel

Meal Components: Fruits, Grains

Desserts, C-02A

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina de Trigo integral fortificada	14 oz	3 1/4 tazas	1 lb 12 oz	1 cuarto gl 2 1/2 tazas	<p>1. Para cubrir: Combine la harina, avena o trigo, azúcar morena, canela, nuez moscada (opcional), sal, y margarina. Mezcle hasta que se desmigaje. Apártelo para el paso 6.</p>
Avena arrollada	9 oz	3 tazas 2 cdas	1 lb 2 oz	1 cuarto gl 2 1/4 tazas	
O	O	O	O	O	
Trigo arrollado	9 oz	3 tazas	1 lb 2 oz	1 cuarto gl 2 tazas	
Canela molida	15 oz	2 tazas	1 lb 14 oz	1 cuarto gl	
Nuez moscada molida (opcional)		1 cda 1 1/2 cdta		3 cdas	
Sal		1/2 cdta		1 cdta	

Rodajas de manzanas enlatada sin azúcar, paquete sólido escurrido	6 lb 4 oz	3 cuarto gl 2/3 tza (1 lata No. 10)	11 lb 2 oz	1 gl 2 1/2 cuarto gl (2 latas No. 10)	<p>2. Para el relleno: Escorra las manzanas, guardando el jugo. Para 50 porciones, añada suficiente agua al jugo para hacer 1 1/2 tazas de líquido. Para 100 porciones, añada suficiente agua para hacer 3 tazas de líquido. Apártelo para el paso 5.</p> <p>3. Coloque 5 lb 9 oz (2 cuartos de galón 3 3/4 tazas) de manzanas en cada bandeja de vapor (12" x 20" x 2 1/2"). Para 50 porciones, use 1 bandeja. Para 100 porciones, use 2 bandejas.</p>
Miel	10 oz	3/4 tza 2 cdas	1 lb 4 oz	1 3/4 tazas	<p>4. Unte 10 oz (3/4 tza 2 cdas) de miel, 1 1/2 cdta canela, y 1/4 tza de jugo de limón sobre las manzanas en cada bandeja. Mezcle para combinar.</p>
Canela molida		1 1/2 cdta		1 cda	
Concentrado congelado de jugo de limón, reconstituido		1/4 tza		1/2 tza	<p>5. Vierta 1 1/2 tazas del líquido sobre las manzanas en cada bandeja.</p> <p>6. Rocíe 3 lb 6 oz (aproximadamente 2 cuartos de galón 1 tza) de la mezcla para cubrir, uniformemente sobre las manzanas en cada</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: 350° F de 25 a 35 minutos.

8. Enfríelo. Corte cada bandeja 5 X 10 (50 piezas por bandeja)

Notas

Actualizado en julio de 2014. La estandarización está en progreso. Un nuevo análisis de nutrientes está por venir.

Serving	Yield	Volume
1 porción provee ¼ taza de fruta y ¾ oz equivalente a granos.	50 Porciones: alrededor de 10 lb 6 oz	50 Porciones: 1 bandeja de vapor
	100 Porciones: alrededor de 20 lb 12 oz	100 Porciones: 2 bandejas de vapor