

# Torta Al Revés de Durazno (o Piña)

Desserts, B-13A

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina fortificada para todo uso	15 oz	3 1/2 tza	1 lb 14 oz	1 cuarto gl 3 tza	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mezcle la harina, azúcar, leche en polvo, polvo de hornear y sal en una batidora por 1 minuto a baja velocidad.</li> </ol>
Azúcar	15 oz	2 tza 2 Cda	1 lb 14 oz	1 cuarto gl 1/4 tza	
Leche en polvo instantánea sin grasa		1/2 taza		1 taza	
Polvo de horno		2 Cda		1/4 tza	
Sal		3/4 cdta		1 1/2 cdta	
Huevos congelados enteros, (descongelado)	8 oz	3/4 tza 3 Cda	1 lb	1 3/4 tza 2 Cda	<ol style="list-style-type: none"> <li>En un tazón separado, combine huevos, vainilla y agua.</li> </ol>
O		O		O	
Huevos frescos grandes		5 huevos		9 huevos	
Vainilla		1 1/2 cdta		1 Cda	
Agua		1 1/2 tza		3 tza	
Manteca	6 1/2 oz	1 tza	13 oz	2 tza	<ol style="list-style-type: none"> <li>Agregue la manteca a la mezcla seca. Mezcle</li> </ol>

4. Agregue alrededor de ½ de mezcla del líquido a los ingredientes secos. Mezcle por 30 segundos a velocidad baja. Mezcle por 6 minutos a velocidad media. Agregue la mezcla del líquido restante. Mezcle por 30 segundos a velocidad baja.

---

Margarina derretida o manteca	3 oz	1/4 taza 2 Cda	6 oz	3/4 tza
-------------------------------	------	----------------	------	---------

5. Vierta en cada bandeja de hornear (13" x 18" x 1") 3 oz (1/4 taza 2 cucharas) de mantequilla o margarina. Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas.

---

Azúcar morena, compacta	8 oz	1 taza 2 Cda	1 lb	2 1/4 tzas
-------------------------	------	--------------	------	------------

6. Espolvoree en cada bandeja de forma pareja con 8 oz (1 taza 2 cucharadas) del azúcar morena. Unte los duraznos (o piña escurridas molidas) sobre el azúcar morena en cada bandeja. Vierta 3 lb 7 oz (aproximadamente 2 cuartos) de la masa en cada bandeja.

---

Duraznos cortados enlatados, escurridos	1 lb 5 oz	2 1/4 tza 2 Cda	2 lb 10 oz	1 cuarto gl 3/4 tza
-----------------------------------------	-----------	-----------------	------------	---------------------

---

O	O	O	O	O
---	---	---	---	---

---

Piña enlatada picada, escurrida	1 lb 5 oz	2 1/4 tza 2 Cda	2 lb 10 oz	1 cuarto gl 3/4 tza
---------------------------------	-----------	-----------------	------------	---------------------

7. Hornéelos hasta que estén ligeramente dorados. En horno convencional: 375°F por 35 minutos. En horno de convección: 325°F por 25

8. Enfríalo. Para 25 porciones, corte cada molde 5x5 y sírvalo en platos individuales. O déjelo reposar por 10 minutos, luego dele vuelta mientras está caliente a otra bandeja de hornear (13" x 18" x 1"). Corte cada bandeja 5 x5 (25 porciones.)

Serving	Yield	Volume
1 porción	<b>25 Porciones:</b> 1 bandeja de hornear	<b>25 Porciones:</b> 25 porciones
	<b>50 Porciones:</b> 2 bandejas de hornear	<b>50 Porciones:</b> 50 porciones

Nutrients Per Serving					
Calorías	281	Grasa saturada	3 g	Hierro	1 mg
Proteínas	4 g	Colesterol	39 mg	Calcio	100 mg
Carbohydrate	43 g	Vitamina A	351 IU	Sodio	243 mg
Grasa total	11 g	Vitamina C	1 mg	Fibra dietetica	1 g