

Budín de Calabaza

Meal Components: Vegetable

Desserts, B-07

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Leche instantánea en polvo, sin grasa	4 oz	1 1/3 tza	8 oz	2 2/3 tza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine la leche en polvo y el agua en un tazón de mezclar. Bata con el accesorio de paleta por 30 segundos a velocidad baja.
Agua		1 1/2 tza		3 tza	
Calabaza enlatada	3 lb 4 oz	1 cuarto gl 1 3/4 taz	6 lb 8 oz	2 cuarto gl 3 1/2 taz	<ol style="list-style-type: none"> 2. Agregue la calabaza, huevos, azúcar, sal y canela. Mezcle por 3 minutos a velocidad baja hasta que estén combinados.
Huevos congelados, (descongelados)	6 oz	3/4 tza	12 oz	1 1/2 tza	
Huevos frescos, grandes		4 huevos		7 huevos	
Azúcar	8 oz	1 tza	1 lb	2 tza	
Sal		3/4 cdta		1 1/2 cdta	

3. Vierta 5 lb 2 oz (2qt 1 taza) de budín en cada bandeja (9" x 13" x 2") que previamente ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas.

4. Hornéelo hasta que un cuchillo insertado en el centro, sale limpio. Horno convencional: 350°F de 35 a 40 minutos. Horno de convección: 325°F de 30 a 35 minutos. PCC: Caliente a 160°F o más alto.

5. PCC: Para servirlo caliente, manténgalo a 140°F o más caliente. O PCC: Refrigérelolo en las primeras 2 horas. Manténgalo a 40°F o más frío. Refrigérelolo hasta que esté listo para servirlo. Corte cada bandeja en 5 x 5 (25 porciones). 1porción es 1 pieza.

Serving	Yield	Volume
1 porción	<p>25 Porciones: 4 lb 11 oz</p> <p>50 Porciones: 9 lb 6 oz</p>	<p>25 Porciones: 2 cuartos gl 1 taza (budín sin cocinar) 1 bandeja</p> <p>50 Porciones: 1 galón 2 tazas (budín sin cocinar) 2 bandejas</p>

Nutrients Per Serving

Calorías	82	Grasa saturada		Hierro	1 mg
Proteínas	3 g	Colesterol	30 mg	Calcio	79 mg
Carbohydrate	16 g	Vitamina A	1314 IU	Sodio	106 mg
Grasa total	1 g	Vitamina C	3 mg	Fibra dietetica	2 g