

# Salsa de Manzanas con Especias

Meal Components: Fruits

Sauces, Condiments & Dressings, G-09

Ingredients	1 galón		2 galones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Margarina sin grasa trans	2 oz	1/4 tza	4 oz	1/2 tza	1. Derrita la margarina y miel en una olla o una caldera de vapor.
Miel	1 lb 8 oz	3 tzas	3 lb	1 cuarto gl 2 tzas	
Jugo de manzana		1 cuarto gl 1 1/2 tzas		2 cuarto gl 3 tzas	2. Disuelva la maicena en el jugo de manzana. Añada la canela y la nuez moscada.
Maicena	2 1/4 oz	1/2 tza	4 1/2 oz	1 tza	
Canela molida		1 Cda		2 Cdas	3. Agregue el jugo de manzana a la mezcla de miel y margarina. Revuelva constantemente hasta que hierva y la mezcla se espese y suavice.
Nuez moscada molida		1 1/2 cda		1 Cda	
Vainilla		2 cdtas		1 Cda 1 cda	4. Agregue las manzanas escurridas y la vainilla a la mezcla y cocínela a fuego lento por 10 minutos para desarrollar el sabor. No es necesario tener un Punto Crítico de Control.
Rodajas de manzanas enlatadas, sin azúcar, escurridas	4 lb 2 oz	2 cuarto gl (2/3 lata No. 10)	8 lb 4 oz	1 gal (1 1/3 lata No. 10)	

## Notas

### Notes:

Consejos especiales:

- 1) Por cada galón, añada 1 taza de pasas a las manzanas para una cobertura más sabrosa.
- 2) Sirva sobre waffles, panqueques o helado.

Serving	Yield	Volume
? taza (cuchara de servir N° 12) provee ¼ taza de fruta.	<b>1 galón:</b> alrededor de 8 lb 6 oz	<b>1 galón:</b> alrededor de 1 galón
	<b>2 galones:</b> alrededor de 16 lb 12 oz	<b>2 galones:</b> alrededor de 2 galones

## Nutrients Per Serving

Calorías	92	Grasa saturada		Calcio	7 mg
Proteínas		Colesterol		Sodio	13 mg
Carbohydrate	22 g	Vitamina A	60 IU	Fibra dietetica	1 g
Grasa total	1 g	Hierro			