

Bizcocho de Chocolate (Brownie)

Meal Components: Grains

Desserts, C-04

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Manteca sin grasa Trans	9 oz	1 tza 2 Cda	1 lb 2 oz	2 1/4 tzas	<ol style="list-style-type: none"> Bata la manteca, sal y vainilla en una batidora hasta que esté cremosa por 2 minutos a velocidad media. Agregue los huevos y bátalos por 3 minutos a velocidad media. Agregue la harina, cocoa y polvo de hornear. Mézclelo por 30 segundos a velocidad baja, luego mézclelo por un minuto a velocidad media
Azúcar	1 lb 10 oz	3 3/4 tzas	3 lb 4 oz	1 cuarto gl 3 1/2 tzas	
Sal		1 1/2 cda		1 Cda	
Vainilla		1 1/2 cda		1 Cda	
Huevos congelados (descongelados)	12 oz	1 1/2 tzas	1 lb 8 oz	3 tzas	
O		O		O	
Huevos grandes frescos (vea el consejo especial)		7 huevos		14 huevos	
Harina integral/mezcla fortificada	15 oz	3 1/2 tzas	1 lb 14 oz	1 cuarto gl 3 tzas	
Cocoa	6 oz	2 tzas	12 oz	1 cuarto gl	

4. Para 50 porciones, esparza 4 lb 5 oz (2 cuarto gl) de la masa en 1 media-bandeja de hornear galletas (13" x 18" x 1") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol.

Nuez, picada (opcional)

4 1/4 oz

1 tza

8 1/2 oz

2 tazas

5. Espolvoree las nueces (opcional) sobre la masa.

6. Hornee: Horno convencional: 350° F de 20 a 30 minutos. Horno de convección: 300° F de 18 a 25 minutos. NO LO HORNEE DEMASIADO.

7. Enfríelo. Si lo desea, espolvoréelo levemente con azúcar en polvo.

8. Para 50 porciones, corte la media-bandeja de hornear galletas 5 x 10 (50 piezas por bandeja). Para 100 porciones, corte la bandeja 10 x 10 (100 piezas por bandeja)

Notas

Consejo Especial:

Para 50 porciones, use 3 ½ oz (1 taza 3 Cdas) de huevos enteros en polvo y 1 taza 3 Cdas de agua en lugar de huevos.

Para 100 porciones, use 7 oz (2 ¼ tazas 2 Cdas) de huevos enteros en polvo y 2 ¼ taza 2 Cdas de agua en lugar de los huevos.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización esta en curso.

Serving	Yield	Volume
<p>1 porción provee el equivalente a ½ oz de granos</p>	<p>50 Porciones: alrededor de 4 lb 5 oz (masa)</p> <p>100 Porciones: alrededor de 8 lb 10 oz (masa)</p>	<p>50 Porciones: alrededor de 2 cuarto gl (masa) media-bandeja de hornear galletas</p> <p>100 Porciones: alrededor de 1 galón (masa) 1 bandeja de hornear galletas</p>