Sndwiches de Mantequilla de Man y Cereza

Makes: 56 servings

56 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Cerezas, cítricas, enlatadas o congeladas	2 lb 8 oz	2 cuarto gl
Azúcar granulada	1 lb 2 oz	2 2/3 tzas
Maicena	2 1/2 oz	1/2 tza
Pan, blanco	3 lb	112 rebanadas
Mantequilla de maíz, suave	3 lb 8 oz	1 3/4 cuarto gl

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**311**	
Total Fat	17 g	
Protein	10 g	
Carbohydrates	32 g	
Dietary Fiber	3 g	
Saturated Fat	3 g	
Sodium	326 mg	

Directions

1. Descongela las cerezas, si están congeladas. Asegúrese que las cerezas en lata o congeladas están bien escurridas.
2. Pique las cerezas escurridas en un procesador de alimentos.
3. Combine el azúcar y la maicena en una olla grande. Mézclele las cerezas picadas. Cocínelas a temperatura media hasta que la mezcla hierva. Hierva y revuelva por 1 minuto hasta que la mezcla este espesa y clara. Enfríela, después refrigérela hasta que esté lista para usarlo. Esta mezcla se puede mantener refrigerada hasta por 3

días.

4. Unte la mitad de las rebanadas de pan con 2 cucharadas de la mantequilla de maní (1 onza). Luego úntelas con 2 cucharadas de la mezcla de las cerezas (1 ½ onzas). Cubra con la segunda rebanada de pan. Para servirlo, pártalo por la mitad, diagonalmente.