

Muffins Aloha

Makes: 45 servings

45 Servings

Ingredients	Weight	Measure
azúcar morena	1 lb + 4 oz	2 1/2 tzas
Cereal de Salvado con Pasas	5 oz	1 cuarto gl 1 tza
Harina de trigo integral	1 lb + 6.5 oz	1 cuarto gl 1 tza
Bicarbonato de Soda		3 Cdas 1 cda
Canela molida		2½ cda
Jengibre molido		1¼ cda
Zanahorias, crudas, raspadas	12.5 oz	12 1/2 tzas
Pasas	12.5 oz	12 1/2 tzas
Pina triturada con el jugo	2 lb + 8 oz	5 tzas
Huevos enteros, crudos		10 huevos
Aceite vegetal		1¼ tza
Compota de Manzana	1 lb + 4 oz	2 1/2 tzas
Vainilla		1 Cda 2 cdtas
Aceite antiadherente en aerosol		Lo necesario

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	229	
Total Fat	7.6 g	
Protein	3.9 g	
Carbohydrates	38.8 g	
Dietary Fiber	7.6 g	
Saturated Fat	1.4 g	
Sodium	162 mg	

Directions

1. Mezcle todos los ingredientes secos juntos en un tazón de mezclar.
2. Agregue el resto de los ingredientes.
3. Vierta la mezcla uniformemente en bandejas de 18 x 30 x 2 pulgadas que han sido ligeramente cubiertas con el aceite antiadherente en aerosol.
4. Ponga al horno hasta que el centro esté sólido y los lados se despeguen de los costados de la bandeja de hornear. Horno convencional: 350° F de 15 a 20 minutos. Horno de convección: 325 grados F de 13 a 18 minutos.
5. Para servir 45 porciones, corte cada bandeja 9 x 5.