

Palitos Hippy

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Camote cruto pelado y cortado (aproximadamente ¼" x ¼" x 4" forma de palito)	12 1/2 lbs	25 tazas



Directions

1. Comience con los palitos de camote (camotes frescos, ya lavados, pelados y cortados aproximadamente en palitos de ¼" x ¼" x 4).
2. Precaliente en el horno 400°F.
3. Arregle los palitos de camote en una sólo capa sin que se toque el uno al otro en una bandeja para hornear forrada con papel para hornear.
4. Hornee a 400°F hasta que estén suaves (aproximadamente por 25 minutos), dándoles vuelta después de 10 minutos (Nota: la temperatura del horno puede variar, por favor ajuste según se necesite).
5. Remueva los palitos de camote del horno y espolvoree con el condimento sin sodio y la canela. Sirva caliente.

Notes

Consejo para servir:

Cuando prepare los "Palitos Hippy" en la cafetería de la escuela, la logística de la preparación pueden dictar tener el camote previamente cortado. Si este es el caso, asegúrese que los camotes estén pelados y cortados en una forma que se puedan freír (o experimente con otros

cortes similares, tal como el de las papas fritas, etc.) y que hayan sido enviados frescos y sin procesar. Por favor no utilice "camote para freír" que haya sido previamente congelado y procesado habiéndosele agregado otros ingredientes y/o habiéndose frito antes.

Consejo Adicional

Cuando prepare 50 porciones de "Palitos Hippie" deben de prepararse de tal manera que se puedan servir tan pronto salgan del horno.