

Cereza Crujiente

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Trigo integral/mezcla enriquecida de harina	13 1/2 oz	3 tazas + 2 Cda
Avena arrollada	9 oz	3 tazas + 2 Cda
Azúcar morena, empacada	15 oz	3 1/2 tazas
Nuez moscada		1 cda
Canela		1 cda
Sal		1/2 cda
Margarina sin grasa trans	1 lb	2 tazas
Cerezas rojas acidas congeladas, sin semilla, descongeladas	8 lb + 8 oz	3 cuarto gl + 3 tazas
Reserva de jugo de cerezas		1 tza
Azúcar	10 oz	1 1/2 tazas
Concentrado de jugo de naranja congelado		1/4 tza
Maicena		1/4 tza + 2 Cda
Agua fría		

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	316	
Total Fat	11.66 g	
Protein	3 g	
Carbohydrates	51.28 g	
Dietary Fiber	1.8 g	
Saturated Fat	2.89 g	
Sodium	103 mg	

Meal Components

Fruits	1/4 cup
--------	---------

Directions

1. Para el relleno: Combine la harina, avena arrollada, azúcar, clavos, sal y mantequilla. Mézclelo hasta que esté desmigaje. Póngalo a un lado para el paso 8.
2. Escúrralo y reserve 1 taza de jugo de cereza para el paso 4.
3. Coloque las cerezas en una bandeja para mesa de vapor.
4. Combine el jugo de cereza con el azúcar y el concentrado de jugo de naranja. Cocine la mezcla de jugos a fuego medio por 2 minutos.
5. Mezcle la maicena y el agua. Revuelva hasta que esté suave.
6. Agregue la maicena a la mezcla de jugo. Cocine a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que espese, de 3 a 4 minutos. Retírelo del fuego y revuélvalo bien.
7. Vierta 2 tazas de mezcla líquida sobre las cerezas en la bandeja.
8. Espolvoree el relleno uniformemente sobre las cerezas en la bandeja.
9. Hornee hasta que el relleno este dorado y crujiente. En horno convencional: 425°F de 35 a 45 minutos. En horno de convección: 350°F de 25 a 35 minutos.
10. Corte cada bandeja 5 x 10 (50 porciones por bandeja).