Galletas de Camote "Baloncesto" (biscuits)

Makes: 24 or 48 servings

	24 Servings		48 Servings	
Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Camotes		8		16
Harina integral		1 tza		2 tzas
Harina blanca, fortificada		2 tzas		4 tzas
Polvo de hornear		1 cdta		2 cdta
Azúcar granulada		1/4 tza		1/2 tza
Bicarbonato de sodio		1/2 tza		1 tza
Compota de Manzana, sin azúcar		1/4 tza		1/2 tza
Leche 1% (baja en grasa)		1 tza		2 tzas
Canela, molida		2 Cda		1/4 tza

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**88**	
Total Fat	NA	
Protein	2 g	
Carbohydrates	19 g	
Dietary Fiber	2 g	
Saturated Fat	NA	
Sodium	43 mg	

Directions

1. Lave y seque los camotes, hágales agujeros en la parte superior. Colóquelos en el horno de microondas en alto de 5 a 7 minutos, volteándolos ocasionalmente. Deje que se enfríen.
2. Pélelos y tritúrelos hasta que desaparezcan los grumos.
3. Precaliente el horno a 400°F.
4. Forre la bandeja para hornear con papel de pergamino.
5. Combine la harina, el polvo de hornear, canela, azúcar y bicarbonato de sodio en un tazón mediano. Agregue la compota de manzana y revuélvalo. Añada los camotes y la leche. Revuelva hasta que la mezcla se mantenga unida.
6. Transfiera la mezcla a una superficie ligeramente enharinada. Estire la masa hasta tener 3/4" de espesor. Córtela con el cortador de galleta (biscuit) (cerca de 2.5" de tamaño). Transfiera los círculos a la bandeja de hornear para galletas.
7. Hornee a 400°F de 10 a 15 minutos, hasta que se doren. Déjelas enfriar antes de servir.

Notes

Consejos para servir:

Estas galletas son una gran manera de comer camotes, los cuales están llenos de vitamina A.