Bizcocho de Caf para Chuparse los Dedos

Sirve: 24o96 Porciones

	24 Porciones		96 Porciones	
Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Harina, todo uso	8 oz	1 1/2 tza	2 lb	6 tzas
Harina, blanca, integral	12 oz	2 1/2 tzas	3 lb	10 tzas
Polvo de hornear		2 cdtas		2 Cdas + 2 cdtas
Bicarbonato de sodio		2 cdtas		2 Cdas + 2 cdtas
Canela		2 cdta		2 Cdas + 2 cdtas
Azúcar, granulada	14 oz	2 tzas	3 lb + 8 oz	8 tzas
Sal		1 cdta		1 Cda + 1 cdta
Huevos	4 oz	2 grandes	1 lb	8 grandes
Leche, descremada		2 tzas		1/2 gl
Aceite, vegetal	4 oz	1/2 tza	1 lb	2 tzas
Jugo de naranja congelado, concentrado		2/3 tza		2 2/3 tzas
Compota de manzana, sin endulzar	4 oz	1/2 tza	1 lb	2 tzas
Aceite antiadherente en aerosol				
Azúcar, morena	8 oz	1 tza	2 lb	4 tzas
Margarina	2 oz	1/4 tza	8 oz	1 tza
Nueces, opcional	8 oz	2 tzas	2 lb	8 tzas
Leche, descremada		1/4 tza		1 tza
Azúcar, en polvo	7 oz	1 1/2 tza	1 lb + 12 oz	6 tzas
Vainilla		1 cdta		1 Cda + 1 cdta

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	268	
Grasa total	7 g	
Proteinas	3 g	
Carbohidrato	50 g	
Fibra dietetica	NA	
Grasa saturada	1 g	
Sodio	284 mg	

Preparación

1. Mezcle las harinas, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, canela, azúcar y sal en un tazón para mezclar.

2. Agregue los huevos, leche, aceite, jugo de naranja, y compota de manzana. Mezcle solamente hasta que todos los ingredientes estén húmedos. No mezcle demasiado. Para 24 porciones, vierta la masa en una bandeja de 12” x 20” x 2 ½” que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 96 porciones, use 4 bandejas (3 lb 12 oz de masa por cada bandeja).
3. Mezcle el azúcar morena, margarina y nueces y espolvoree sobre la masa antes de hornear. Hornee en un horno convencional a 350ºF por 30 minutos o en un horno de convección a 325º F de 20 a 25 minutos.
4. Combine la leche, el azúcar pulverizado y la vainilla. Rocíe sobre el bizcocho de café.
5. Para 24 porciones, corte la bandeja 4 x 6. Para 96 porciones, corte las 3 bandejas restantes 4 x 6.

Notas

El bizcocho de café puede ser horneado desde un día antes, y luego calentarse en el gabinete de fermentación antes de rociarlo con el glaseado al momento de servir.