Calabacn de Cosecha de Oro

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Puré de calabacín, congelado, sin preparar		18 3/4 tazas
Aceite de oliva		8 1/2 Cda
Mantequilla, sin sal		6 1/4 Cda
Azúcar morena, desempacada		33 1/2 Cda
Canela granulada		2 3/4 cdta
Sal		2 3/4 cdta

Directions

1. Descongele el puré de calabacín dejándolo en el refrigerador toda la noche.
2. Caliente el horno a 350°F.
3. Vierta el puré de calabacín en pequeñas porciones (de 6 porciones) o grandes (de 50 porciones) en un molde de acero inoxidable para comida.
4. Póngalo en el horno y caliéntelo hasta que este tibio, aproximadamente de 10 a 15 minutos para 50 porciones (de 5 a 10 minutos para 6 porciones).
5. Revuelva todos los ingredientes restantes y mézclelos hasta que estén bien combinados.
6. Sírvalo.