

Manzana Crujiente Integral

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Harina enriquecida para todo uso	13 ½ oz	3 tazas
Harina integral completa	14 ½ oz	3 ½ taza
Avena enrollada	1 lb 2 oz	1 cuarto gl 2 ¼ tazas
azúcar morena	1 lb 14 oz	1 cuarto gl
Canela molida		3 Cda
Nuez moscada molida (opcional)		3 Cda
Sal		1 cda
Margarina	2 lb	1 cuarto gl
Manzanas enlatadas sin azúcar, solidas empacadas den agua	11 lb 2 oz	1 gal 2 1/2 cuarto gl (2 lata No. 10)
Azúcar	2 lbs	1 cuarto gl
Maicena		2 Cda
Canela molida		1 Cda

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	200	
Total Fat	7.97 g	
Protein	1.95 g	
Carbohydrates	31.75 g	
Dietary Fiber	2.3 g	
Saturated Fat	1.59 g	
Sodium	113 mg	

Meal Components

Fruits	1 1/4 cups
--------	------------

concentrado
(reconstituido)

Directions

1. Para la cobertura: Combine la harina, avena arrollada, o trigo arrollado, azúcar morena, canela, nuez moscada (opcional), sal y margarina o mantequilla. Mézclelo hasta que este desmenuzado. Déjelo de un lado para el paso 6.
2. Para el relleno: Escorra las manzanas, guardando el jugo. Para 100 porciones, agregue suficiente agua al jugo para hacer 3 tazas de líquido. Deje el líquido a un lado para el paso 5.
3. Ponga 5 libras 9 onzas (2 cuarto gl 3 $\frac{3}{4}$ taza) de manzanas en cada bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x 2 $\frac{1}{2}$ "). Para 100 porciones, use 2 bandejas.
4. Espolvoree 1 lb de azúcar, 1 cucharada de maicena, 1 $\frac{1}{2}$ cucharada de canela y $\frac{1}{4}$ de jugo de limón sobre las manzanas en cada bandeja. Revuélvalo todo hasta combinar.
5. Ponga 1 $\frac{1}{2}$ taza del líquido sobre las manzanas en cada bandeja.
6. Espolvoree 3 libras 6 onzas (aproximadamente 2 cuartos gl 1 taza) de la cobertura uniformemente sobre las manzanas en cada bandeja para mesa de vapor.
7. Hornee la cobertura hasta que este dorada y crujiente y el relleno burbujeante alrededor de los costados. Para horno convencional: 425°F de 35 a 45 minutos. Para horno de convección: 350°F de 25 a 35 minutos.
8. Corte cada molde 5 x 10 (50 pedazos por bandeja).
Peso total de la cocción: 9 lb 15 oz/bandeja