Crocantes de Cerezas

Meal Components: Fruits **Desserts, B-10**

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina todo uso enriquecida	6 3/4 oz	1 1/2 tza 1 cda	13 1/2 oz	3 tzas 2 cdas	**1.** Para cubrirlos: Combine la harina, la avena arrollada o el trigo arrollado, azúcar morena, canela sal y margarina o mantequilla. Mezcle hasta que se desmigaje.
O	O	O			
Avena arrollada	4 1/2 oz	1 3/4 tazs	9 oz	3 1/2 tzas	
O	O	O			
Trigo arrollado	4 1/2 oz	1 1/2 tzas	9 oz	2 tzas	
Azúcar morena, compacta	7 1/2 oz	1 tza	15 oz	2 tzas	
Canela molida		1/4 cdta		1/2 cdta	
Sal		1/4 cdta		1/2 cdta	

Cerezas rojas enlatadas, ácidas, sin semilla y con jugo	2 lb 15 oz	1 cuarto gl 1 1/2 tzas (1/2 lata No. 10)	5 lb 14 oz	2 cuarto gl 3 tzas (1 lata No. 10)	**2.** Para el relleno: Escurra las cerezas, reservando el jugo. Para 25 porciones, guarde 1/2 tza de jugo. Para 50 porciones, guarde 1 taza de jugo. Apártelo hasta llegar al paso 4. **3.** En una bandeja para hornear (de 9" x 13" x 2") ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol, coloque 2 lb (1 cuarto gl 2 cdas) de cerezas. Para 25 porciones, use una bandeja. Para 50 porciones use 2 bandejas.
Jugo de cerezas, reservado		1/2 tza		1 tza	**4.** Combine el jugo de cerezas reservado con azúcar y el jugo de naranja concentrado. Caliente la mezcla de jugos sobre calor medio por 2 minutos.
Azúcar	5 oz	3/4 tza	10 oz	1 1/2 tza	
Jugo de naranja concentrado		3 cdas		1/4 tza 2 cdas	
Maicena		3 cdas		1/4 tza 2 cdas	**5.** Combine la maicena con el agua. Revuélvalo hasta que esté suave.
Agua, fría		2 cdas		1/4 tza	**6.** Añada la maicena y el agua a la mezcla de jugos. Cocínelo sobre calor medio, revolviéndolo constantemente hasta que se haga espeso, de 3 a 4 minutos. Retírelo del calor y revuélvalo bien. **7.** En cada bandeja, vierta una taza de la mezcla

8. Para cada bandeja espolvoree 1 libra 10 3/4 oz (1 cuarto gl 1 1/3 tzas) de la mezcla de harina y avena cubriendo las cerezas.

9. Hornéelo hasta que esté dorado: En horno convencional: 425º F por 40 minutos. En horno de convección 350ºF de 25 a 35 minutos. Enfríelo. Corte cada bandeja en trozos de 5 x 5 (25 piezas)

Serving	Yield	Volume
1 pieza provee ¼ tza de fruta.	**25 Porciones:** 5 lb 1 oz	**25 Porciones:** 1 bandeja
	50 Porciones: 10 lb 2 oz	**50 Porciones:** 2 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calorías	193	Grasa saturada	1.57 g	Hierro	1.51 mg
Proteinas	2.2 g	Colesterol		Calcio	21 mg
Carbohydrate	29.72 g	Vitamina A	732 IU	Sodio	116 mg
Grasa total	7.79 g	Vitamina C	4.1 mg	Fibra dietetica	1.4 g