Natilla al Horno

Desserts, B-01

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Azúcar	8 oz	1 tza	1 lb	2 tzas	**1.** En un tazón, bata a mano azúcar, sal, leche, y vainilla hasta que estén bien mezclados.
Sal		1 cdta		2 cdtas	
Leche baja en grasa 1%		1 cuarto gl 1 1/2 tzas		2 cuarto gl 3 tzas	
Huevos congelados enteros (descongelados)	12 oz	1 1/2 tzas	1 lb 8 oz	3 tzas	**2.** En un tazón de acero inoxidable, bata a mano los huevos y las claras de hueve hasta que estén espumosos. Añada la mezcla de leche y bátalo hasta que se mezclen.
O		O		O	
Huevos grandes frescos		7		14	
Claras de huevo congeladas, previamente descongeladas	4 oz	1/2 tza	8 oz	1 tza	
O		O		O	

Nuez moscada (opcional)	1 cdta	2 cdtas

3. En cada bandeja de hornear (9" x 13" x 2") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol, vierta 4 lb 8 oz (2 cuarto gl) de líquido. Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas.

4. Coloque la bandeja en un recipiente más grande que sea poco profundo. Vierta agua caliente alrededor de la bandeja a 1 pulgada de profundidad.

5. Hornee hasta que después de insertar un cuchillo en el centro de la natilla, éste salga limpio. En horno convencional: 350º F por 1 hora 20 minutos. En horno de convección: 300º F por 1 hora 20 minutos.

6. CCP: Refrigérelo dentro de la primera hora de haberlo sacado del calor. Manténgalo a 40ºF o más frío. Manténgalo refrigerado hasta que esté listo para servir. Cada porción es una pieza.

Serving	Yield	Volume
1 pieza	**25 Porciones:** 4 lb	**25 Porciones:** 1 bandeja
	50 Porciones: 8 lb	**50 Porciones:** 1 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calorías	83	Grasa saturada	0.78 g	Hierro	0.23 mg
Proteinas	3.94 g	Colesterol	60 mg	Calcio	73 mg
Carbohydrate	11.97 g	Vitamina A	196 IU	Sodio	145 mg
Grasa total	1.93 g	Vitamina C	0.5 mg	Fibra dietetica	