Pastel de Cerezas

Meal Components: Fruits

Desserts, B-16

Ingredients	24 Porciones		48 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina fortificada para todo uso	7 oz	1 2/3 tza	14 oz	3 1/3 tza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masa de pastelería: Combine la harina y la sal. Mezcle la manteca hasta hacer bolitas de tamaño de guisantes pequeños.
Sal		1/4 cda		1/2 cda	
Manteca	3 1/2 oz	1/2 tza	7 oz	1 tza	<ol style="list-style-type: none"> 2. Agregue el agua y mezcle hasta que los ingredientes secos estén húmedos. Cúbralo y déjelo a un lado para el paso 8. 3. Relleno: Para 24 porciones, agregue suficiente agua fría al jugo de cereza para hacer 1 3/4 tazas de la mezcla del líquido. Para 48 porciones, agregue suficiente agua fría al jugo de cereza para hacer 3 1/2 tazas de la mezcla del líquido.
Agua, fría		1/4 tza		1/2 tza	
Todos los jugos reservados de la cereza (desde las cerezas escurridas) adicionalmente del agua, fría, como sea necesario		1 3/4 tza		3 1/2 tza	
Maicena	2 1/2 oz	1/2 tza 2 Cda	5 oz	1 1/4 tza	<ol style="list-style-type: none"> 4. Mezcle la maicena con aproximadamente 1/4

Azúcar	9 oz	1 1/3 tza	1 lb 2 oz	2 2/3 tza	<p>5. Ponga el resto de la mezcla de líquido a hervir. Agregue el azúcar. Gradualmente agregue la mezcla de maicena al líquido hirviendo. Cocínelo, revuélvalo constantemente hasta que espese. Mezcla va a ser espesa pero se va a afinar después del paso 6.</p>
Cerezas acidas, sin semillas, escurridasciado	2 lb 3 oz	1 cuarto gl 1/2 tazas (1/2 lata No. 10)	4 lb 6 oz	2 cuarto gl 1 tza (1 lata No. 10)	<p>6. Retírelo del fuego. Agregue las cerezas del paso 3 para espesar la mezcla. Revuélvalo ligeramente. No rompa la fruta.</p> <p>7. Vierta 1 cuarto gl 2 ½ tazas de la mezcla de la cereza espesa en cada bandeja de hornear (9" x 13" x 2"). Para 24 porciones, use 1 bandeja. Para 48 porciones, use 2 bandejas. Déjelo de un lado.</p> <p>8. Enrolle, en un superficie levemente cubierta con un poco de harina, 14 ½ oz de la masa en rectángulos (alrededor de 9" x 13") para cada bandeja.</p> <p>9. Cubra las cerezas con la masa. Corte la masa 4 x 6 (24 porciones).</p> <p>10. Hornee hasta que la masa esté dorada y el relleno burbujeante. En horno convencional: 425°F por 45 minutos. En horno de convección 375°F por 30 minutos.</p> <p>11. Corte cada bandeja 4 x 6 (24 porciones). 1 Porción es 1 pedazo. PCC no es necesario.</p>

Serving	Yield	Volume
1 porción otorga ¼ taza de fruta.	24 Porciones: 4 lb 12 oz (sin hornear)	24 Porciones: 1 molde de hornear
	48 Porciones: 9 lb 8 oz (sin hornear)	48 Porciones: 2 moldes para hornear

Nutrients Per Serving					
Calorías	140	Grasa saturada	1.06 g	Hierro	1.21 mg
Proteínas	1.32 g	Colesterol		Calcio	8 mg
Carbohydrate	24.91 g	Vitamina A	445 IU	Sodio	28 mg
Grasa total	4.28 g	Vitamina C	1.2 mg	Fibra dietetica	0.9 g