

# Nuevas galletas de pasas de avena

Meal Components: Grains

Desserts, C-25

Ingredients	50 Servings		100 Servings		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Azúcar	1 lb 8 oz	3 tza	3 lb	1 Cuarto gl 2 tza	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Combine la margarina o manteca y azúcar en batidora con el accesorio de paleta por 5 minutos en velocidad media hasta que este suave y cremoso.</li> <li>2. Agregue los huevos lentamente. Mezcle por 1 minuto en velocidad media.</li> <li>3. Agregue la leche y salsa de manzana. Mezcle por 1 minuto en velocidad media. Raspe los costados del tazón</li> </ol>
Margarina libre de grasas trans	8 oz	1 tza	1 lb	2 tza	
Congelados huevos enteros, descongelados	8 oz	3/4 tza 3 Cda	1 lb	1 3/4 tza 2 Cda	
O		O		O	
Huevos frescos grandes (vea recomendación especial)		5		9	
Leche descremada 1%		1/2 tza		1 tza	

Harina de salvado/integral fortificada	12 oz	2 3/4 tza	1 lb 8 oz	1 Cuarto gl 1/2 tza	<p><b>4.</b> Agregue la harina, bicarbonato de sodio, sal, canela y nuez moscada. Mezcle por 2 minutos en velocidad lenta hasta que se mezcle.</p>
Bicarbonato de sodio		1 cda		2 cda	
Sal		1 cda		2 cda	
Canela molida		2 cda		1 Cda 1 cda	
Nuez moscada molida		1 cda		2 cda	
Bollitos de avena	1 lb 4 oz	1 Cuarto gl 3 tza	2 lb 8 oz	3 Cuarto gl 2 tza	<p><b>5.</b> Agregue avena y pasas. Mezcle por 30 segundos en velocidad baja.</p>
Pasas	13 oz	2 3/4 tza	1 lb 10 oz	1 Cuarto gl 1 1/2 tza	<p><b>6.</b> En cada molde de hornear (18" x 26" x 1") cubra ligeramente con aceite de aerosol antiadherente o ponga en línea con papel de horno. Sirva con cuchara servidora No. 24 (2 2/3 cuchara) en rondas 4 arriba y 5 abajo. Para 50 porciones, use 3 moldes</p> <p><b>7.</b> (1 molde para hornear va a acomodar solo 10 galletas). En 100 porciones, usando 5 moldes de hornear.</p> <p><b>8.</b> Ponga al horno hasta que se dore. En horno convencional: 350° F por 18-20 minutos. En horno de convección 325°F por 10-12 minutos.</p>

## Notes

Recomendación Especial:

- Para 50 porciones, use ¼ oz (3/4 taza de huevos enteros en polvo y ¾ taza de agua en lugar de los huevos.
- Para 100 porciones, use 4 ½ oz (1 ½ taza) de huevos enteros en polvo y taza en lugar de los huevos.

Para barras de galleta, distribuya 6 lb 5 oz (2 cuartos gl 1/2 taza) de la masa en media bandeja para hornear (13" x 18" x 1") que esta ligeramente cubierto con el aceite de aerosol antiadherente para hornear. Ponga al horno en horno convencional: 325° F por 20-25 minutos. Corte cada bandeja 5 x 10 (50 porciones).

Serving	Yield	Volume
1 galleta otorga ¾ oz equivalente en granos.	<b>50 Servings:</b> 6 lb 1 oz (masa) <b>100 Servings:</b> 12 lb 2 oz (masa)	<b>50 Servings:</b> acerca de 2 cuartos ½ taza (masa) 50 galletas <b>100 Servings:</b> acerca de 2 galones 1 taza (masa) 100 galletas