Barras de Limón Glaseado

Desserts, B-06

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Azúcar	6 oz	¾ taza	12 oz	1 ½ tza	**1.** Bata el azúcar y margarina o mantequilla a punto cremoso con accesorio de paleta por 5 minutos en velocidad media. Raspe los costados del tazón hacia abajo. Mezcle por 1 minuto en velocidad media.
Huevos grandes congelados (descongelados)	3 oz	1/4 taza 2 Cdas	6 oz	3/4 tza	**2.** Agregue los huevos, compota de manzana y vainilla. Mezcle por 2 minutos en velocidad baja.
O		O		O	
Huevos grandes frescos		2 huevos		4 huevos	
Margarina o mantequilla	5 oz	1/2 tza 2 Cdas	10 oz	1 1/4 tza	
Compota de manzana enlatada	5 oz	½ tza 2 Cdas	10 oz	1 ¼ taza	
Vainilla		½ cdta		1 cdta	
Harina todo uso fortificada	8 oz	1 ¾ tzas 2 Cdas	1 lb	3 ¾ taza	**3.** Agregue la harina, polvo de hornear y la sal. Mezcle por 30 segundos a velocidad baja. Raspe los costados del tazón hacia abajo. Mezcle por 3 minutos a velocidad media hasta que esté bien

Polvo para hornear		1 cdta		2 cdtas	
Sal		¼ cdta		½ cdta	
Coco seco, rallado	4 oz	½ tza 2 Cdas	8 oz	1 ¼ tzas	**4.** Agregue el coco y las pasas. Mezcle por 30 segundos a velocidad media, hasta que esté todo integrado.
Pasas	3 oz	½ tza	6 oz	1 tza	**5.** En cada bamdeja de hornear (9” x 13”x 2”) que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol, esparza uniformemente 3 ½ tzas (1 lb 15 oz) de la masa. Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas. **6.** Hornee hasta que se dore. En horno convencional: 375º F por 18-20 minutos. En horno de convección 350ºF por 18-20 minutos. Caliente a 160ºF o más caliente.
Polvo de azúcar	4 oz	¾ cup	8 oz	1 ½ tza	**7.** Glaseado: en un tazón pequeño, bata el azúcar en polvo, el jugo de limón y el agua hasta que este suave. Mientras las barras de limón están calientes, esparza ¼ taza 3 cucharadas (4 oz) de glaseado uniformemente sobre cada bandeja para hornear.

Agua	1 ½ cdta	1 Cda	**8.** Corte cada bandeja 5 x 5 (25 piezas). La porción es 1 pieza.

Notas
Recomendación Especial: Para que el sabor sea menos agrio, se puede usar jugo de naranja en vez de jugo de limón.

Serving	Yield	Volume
	25 Porciones: 2 lb **50 Porciones:** 4 lb	**25 Porciones:** alrededor de 3 ½ tazas (masa) 1 bandeja **50 Porciones:** alrededor de 1 cuarto gl 3 tazas (masa) 2 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calorías	161	Grasa saturada	2.48 g	Calcio	21 mg
Proteinas	1.67 g	Colesterol	14 mg	Sodio	108 mg
Carbohydrate	24.4 g	Vitamina A	225 IU	Fibra dietetica	0.7 g
Grasa total	6.64 g	Hierro	0.68 mg		