

Galletas Integral de Mantequilla de Maní con Pasas

Desserts, B-03A

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Azúcar	6 oz	3/4 tza	12 oz	1 1/2 tzas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bata el azúcar, azúcar morena, sal y margarina o mantequilla con un accesorio de paleta de la batidora durante 5 minutos a velocidad media hasta que esté cremoso. 2. Agregue la mantequilla de maní. Bátala por 2 minutos a velocidad media. Raspe los lados del tazón. 3. Agregue los huevos y la vainilla. Mezcle por 1 minuto a velocidad media, hasta que se junten.
Azúcar morena compactada	2 oz	1/4 tza	4 oz	1/2 tza	
Sal		1/4 cdta		1/2 cdta	
margarina o mantequilla	4 oz	1/2 tza	8 oz	1 tza	
Mantequilla de Maní	7 oz	3/4 tza	14 oz	1 1/2 tzas	
Huevos enteros congelados (descongelados) O huevos grandes frescos	4 oz	1/2 tza OR 3 cada	8 oz	1 tza OR 5 cada	

Harina todo uso, fortificada	4 oz	3/4 tza 3 Cda	8 oz	1 3/4 tzas 2 Cda	4. Lentamente agregue las harinas, polvo de hornear, leche en polvo y pasas. Mezcle por 1 minuto a velocidad baja. Raspe los lados del tazón. Mezcle por 30 segundos a velocidad media.
Harina integral	4 oz	3/4 tza	8 oz	1 1/2 tzas	
Polvo de hornear		1/2 cda		1 cda	
Leche en polvo instantánea	2 1/2 oz	2/3 tza	5 oz	1 1/3 tzas	
Pasas, picadas (vea nota)	3 oz	1/2 tza	6 oz	1 tza	

Notas

Consejos Adicionales

Cubra las pasas con harina, para que sea más fácil picarlas.

Serving	Yield	Volume
1 galleta	<p>25 Porciones: 2 lb 5 oz (masa)</p> <p>50 Porciones: 4 lb 10 oz (masa)</p>	<p>25 Porciones: alrededor de 3 1/3 tazas (masa) 25 galletas</p> <p>50 Porciones: alrededor de 1 cuarto gl 2 2/3 tazas (masa) 50 galletas</p>

Nutrients Per Serving					
Calorías	179	Grasa saturada	1.7 g	Hierro	0.77 mg
Proteínas	4.91 g	Colesterol	20 mg	Calcio	47 mg
Carbohydrate	22.61 g	Vitamina A	258 IU	Sodio	153 mg
Grasa total	8.34 g	Vitamina C	0.3 mg	Fibra dietetica	1.3 g