

Avena Cocida con Bayas

🕒 Tiempo para cocinar: 25 a 40 minutos

Proceso HACCP #2 Servicio del Mismo Día



1 Porción Proporcional:

CACFP: 3/8 de taza de fruta, 1 1/4 onzas de granos equivalentes

NSLP: 3/8 de taza de fruta, 1 1/4 onzas de granos equivalentes

SFSP: 3/8 de taza de fruta, 1 1/4 onzas de granos equivalentes

Ingredientes	48 Porciones		96 Porciones	
	Peso	Medida	Peso	Medida
Avena tradicional en hojuelas	3 libras	3 cuartos de galón + 2 tazas	6 libras	7 cuartos de galón
Polvo de hornear		2 cucharadas		1/4 de taza
Canela		2 cucharadas		1/4 de taza
Sal		1 1/2 cucharaditas		1 cucharada
Huevos		12		24
Azúcar morena	1 libra 8 onzas	3 tazas	3 libras	6 tazas
Extracto de vainilla		2 cucharadas + 2 cucharaditas		1/4 de taza + 1 cucharada + 1 cucharadita
Mantequilla sin sal, derretida	4 onzas	1/2 taza	8 onzas	1 taza
Leche sin grasa		3 cuartos de galón		1 galón + 2 cuartos de galón
Bayas, individualmente congeladas rápidamente (frambuesas, moras, o "marionberries")	6 libras 8 onzas		13 libras	
Nueces de Castilla, picadas (opcional)		1 1/2 tazas		3 tazas



continúa

Avena Cocida con Bayas, continuación

Preparación

1. Caliente el horno a 375°F. Rocíe dos moldes para cocinar al vapor grandes con spray antiadherente. Para 48 porciones utilice dos moldes, para 96 porciones utilice 4 moldes. Ponga a un lado.
2. En un tazón para mezclar grande mezcle la avena, el polvo de hornear, la canela y la sal.
3. En un tazón separado, mezcle los huevos, el azúcar morena y el extracto de vainilla. Incorpore la mantequilla derretida. Agregue la leche y revuelva hasta que los ingredientes estén bien mezclados.
4. Vierta los ingredientes líquidos sobre los ingredientes secos y revuelva hasta que queden bien mezclados. Divida la mezcla de avena de manera uniforme entre los dos moldes. Agregue 3 libras 4 onzas de bayas congeladas a la mezcla de avena en cada molde. Revuelva para distribuir las bayas. Espolvoree nueces de Castilla de manera uniforme encima.
5. Hornee en el horno precalentado por aproximadamente 25 a 40 minutos, o hasta que la parte de arriba esté dorada.

CCP: Caliente a 165°F o más por al menos 15 segundos.

CCP: Mantenga para servicio caliente a 135°F o más.

Corte el molde pequeño o molde para hornear 4 x 3 para 12 porciones, o corte el molde grande 4 x 6 para 24 porciones.

Porción	Rinde	Volumen
1/12 del molde o	48 Porciones: aprox. 16 libras	48 Porciones: aprox. 3 galones
1/24 del molde o aprox. 1 taza	96 Porciones: aprox. 32 libras	96 Porciones: aprox. 6 galones

Nutrientes por Porción					
Calorías	292	Sodio	194 mg	Vitamina A	324 IU
Grasa Total	7.7 g	Carbohidratos	45 g	Vitamina C	3 mg
Grasa Saturada	2.3 g	Fibra Dietética	6 g	Hierro	2.3 mg
Colesterol	53 g	Proteínas	10 g	Calcio	181 mg