

Tapas de Panecillos con Zanahoria y Especias

⌚ Tiempo para Cocinar: 20 minutos

Proceso HACCP #2 Servicio del Mismo Día

1 Porción Proporciona:

CACFP: Postre a base de granos

NSLP: Equivalentes a 0.5 onzas Granos

SFSP: Equivalentes a 0.5 onzas Granos

Ingredientes	80 Porciones		160 Porciones	
	Peso	Medida	Peso	Medida
Azúcar morena, empacada	7.2 onzas	1 taza	14.4 onzas	2 tazas
Azúcar granulada	7.2 onzas	1 taza	14.4 onzas	2 tazas
Aceite		1 taza		2 tazas
Puré de manzana		1 taza		2 tazas
Huevos		4		8
Vainilla		2 cucharaditas		1 cucharada + 1 cucharadita
Avena tradicional en hojuelas, secas	13 onzas	1 cuarto de galón	1 libra + 10 onzas	2 cuartos de galón
Harina de trigo integral	9.2 onzas	2 tazas	1 libra + 2.4 onzas	1 cuarto de galón
Harina blanca enriquecida	9.2 onzas	2 tazas	1 libra + 2.4 onzas	1 cuarto de galón
Bicarbonato de sodio		2 cucharaditas		1 cucharada + 1 cucharadita
Polvo de hornear		2 cucharaditas		1 cucharada + 1 cucharadita
Sal		½ cucharadita		1 cucharadita
Canela molida		2 cucharaditas		1 cucharada + 1 cucharadita
Nuez moscada molida		1 cucharadita		2 cucharaditas
Jengibre molido		1 cucharadita		2 cucharaditas
Zanahorias, finamente ralladas	12 onzas	3 tazas (aprox 6 zanahorias grandes)	1 libra + 8 onzas	1 cuarto de galón + 2 tazas (aprox 12 zanahorias grandes)
Pasas o pasas doradas	12 onzas	2 tazas	1 libra + 8 onzas	1 cuarto de galón



continúa

Tapas de Panecillos con Zanahoria y Especias, continuación

Preparación

1. Precaliente el horno a 350° F.

2. Cubra las bandejas con papel para hornear. Para 80 porciones use bandejas para hornear de tamaño completo. Para 160 porciones use 4 bandejas para hornear de tamaño completo.

3. En un tazón grande, mezcle el azúcar morena, el azúcar granulada, el aceite, el puré de manzana, los huevos y la vainilla.

4. En un recipiente aparte, mezcle las hojuelas de avena, la harina de trigo integral, la harina blanca, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, la sal, la canela, la nuez moscada y el jengibre.

5. Añada los ingredientes secos a los ingredientes húmedos y revuelva.

6. Añada las zanahorias ralladas y las pasas. Revuelva hasta que la masa esté bien combinada.

7. Use una cuchara #30 para medir montones de 2 cucharadas de masa en las bandejas para hornear forradas con papel para hornear. Deje 2 pulgadas de espacio entre cada montículo.

8. Hornee en el horno precalentado durante unos 12 a 15 minutos, o hasta que estén doradas.

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

9. Deje que las galletas se enfríen en bandejas para hornear. Mantenga a temperatura ambiente hasta que esté listo para el servicio.

Porción	Rinde	Volumen	Nutrientes por Porción					
1 tapa de panecillo (2 onzas de masa)	80 porciones: aprox 5 libras de masa	80 porciones: aprox 10 tazas de masa	Calorías	154	Sodio	293 mg	Vitamina A	2575 UI
	160 porciones: aprox 10 libras de masa	160 porciones: aprox 1 galón y 1 cuarto de galón de masa	Grasa Total	1.8 g	Carbohidratos	28 g	Vitamina C	9 mg
			Grasa Saturada	0.2 g	Fibra Dietética	9 g	Hierro	2 mg
			Colesterol	0 mg	Proteínas	7 g	Calcio	57 mg