

Postre Crujiente de Cerezas y Avena

⌚ Tiempo para cocinar: 45 minutos

Proceso HACCP #2 Servicio del Mismo Día

1 Porción Proporciona:

CACFP: Postre basado en granos

NSLP: ¼ de taza de fruta, ¾ de onza de equivalente de granos

SFSP: ¼ de taza de fruta, ¾ de onza de equivalente de granos

Ingredientes	48 Porciones		96 Porciones	
	Peso	Medida	Peso	Medida
Cerezas ácidas, deshuesadas, congeladas	12 libras	2 galones + 3 tazas	24 libras	4 galones + 2 cuartos de galón + 2 tazas
Azúcar		3 tazas		1 cuarto de galón + 2 tazas
Maicena		¾ de taza		1 ½ tazas
Extracto de vainilla		2 cucharadas		¼ de taza
Harina de trigo integral		3 tazas		1 cuarto de galón + 2 tazas
Avena tradicional en hojuelas		3 tazas		1 cuarto de galón + 2 tazas
Azúcar morena		1 ½ tazas		3 tazas
Sal		1 cucharadita		2 cucharaditas
Mantequilla sin sal, derretida	8 onzas	1 taza	1 libra	2 tazas



Preparación

1. Precaliente el horno a 350°F. Rocíe moldes grandes para cocinar al vapor de 2 pulgadas con un spray antiadherente. Para 48 porciones use 2 moldes, para 96 porciones use 4 moldes.
2. Ponga las cerezas agrias congeladas en un tazón para mezclar grande. En un tazón más pequeño mezcle el azúcar y la maicena, espolvoree encima de la fruta y mezcle. Añada el extracto de vainilla y vuelva a mezclar. Vierta la fruta en los moldes preparados, dividiendo de manera uniforme entre los moldes.
3. En un tazón mezcle la harina, la avena, el azúcar morena y la sal. Añada la mantequilla derretida y mezcle hasta que la textura sea gruesa con algunos grumos. Distribuya la mezcla de avena sobre la fruta, dividiendo de manera uniforme entre los moldes.
4. Hornee en el horno precalentado por aproximadamente 30 a 45 minutos, o hasta que los jugos hagan burbujas y la capa con la avena quede dorada.
CCP: Caliente a 165°F o más por al menos 15 segundos.
CCP: Mantenga para servicio caliente a 135°F o más.
Sirva porciones de ½ taza usando una cuchara #8.

continúa

Postre Crujiente de Cerezas y Avena, continuación

Porción	Rinde	Volumen	Nutrientes por Porción					
½ taza	48 porciones: aprox. 12 libras	48 porciones: aprox. 2 galones y 2 cuartos de galón	Calorias	200	Sodio	35 mg	Vitamina A	900 UI
	96 porciones: aprox. 24 libras	96 porciones: aprox. 5 galones	Grasa Total	4.5 g	Carbohidratos	39 g	Vitamina C	2 mg
			Grasa Saturada	0.5 g	Fibra Dietética	3 g	Hierro	1 mg
			Colesterol	0 g	Proteínas	3 g	Calcio	23 mg

Este material se desarrolló en parte con fondos proporcionados por el Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés). SNAP ofrece asistencia relacionada con la nutrición para gente con recursos limitados. Estos beneficios le pueden ayudar a comprar comida nutritiva para una mejor dieta. Para obtener más información, llame a Oregon Safe Net al 211. USDA es un proveedor y empleador que ofrece oportunidad igual para todos. ©2023 Oregon State University, El Servicio de Extensión (Extension Service) de Oregon State University ofrece programas educativos, actividades, y materiales sin discriminación basada sobre edad, color, incapacidades, identidad o expresión de identidad sexual, información genética, estado matrimonial, origen nacional, raza, religión, sexo, orientación sexual, o estado de veterano. El Servicio de Extensión de Oregon State University es una institución que ofrece igualdad de oportunidades.