Galletas de Calabaza para el Desayuno

Tiempo para cocinar: 20 minutos

Proceso HACCP #2 Servicio del Mismo Día

1 Porción Proporciona:

CACFP: Postre a base de granos

NSLP: equivalente a 1.25 onzas de granos

SFSP: equivalente a 1.25 onzas de granos

Ingredientes	76 Porciones		152 Porciones	
	Peso	Medida	Peso	Medida
Puré de calabaza tipo "pumpkin", cocida	3 libras 12 onzas	1 cuarto de galón + 3 tazas	7 libras 8 onzas	3 cuarto de galón + 2 tazas
Azúcar morena	2 libras 12 onzas	1 cuarto de galón + 2 tazas	5 libras 8 onzas	3 cuartos de galón
Huevos		8		16
Aceite vegetal		2 tazas		1 cuarto de galón
Harina de trigo integral	1 libra 14.8 onzas	1 cuarto de galón + 2 tazas	3 libras 13.6 onzas	3 cuartos de galón
Harina blanca enriquecida	1 libra 8 onzas	1 cuarto de galón + 1 tazas	3 libras	2 cuartos de galón + 2 tazas
Polvo de hornear		¼ de taza		½ taza
Canela		2 cucharadas + 2 cucharaditas		¼ de taza +1 cucharada + 1 cucharadita
Nuez moscada		1 cucharada + 1 cucharadita		2 cucharadass + 2 cucharaditas
Sal		2 cucharaditas		1 cucharada + 1 cucharadita
Jengibre molido		1 cucharadita		2 cucharaditas
Pasas	1 libra 6.8 onzas	1 cuarto de galón	2 libras 13.6 onzas	2 cuartos de galón

continúa

Galletas de Calabaza para el Desayuno, continuación

Preparación

1. Precaliente el horno a 400° F.
2. Forre las bandejas para hornear con papel para hornear.
3. Mezcle la calabaza tipo "pumpkin", el azúcar morena, los huevos y el aceite hasta tener una mezcla consistente.
4. Mezcle los ingredientes secos y añada a la mezcla de calabaza tipo "pumpkin". Añada pasas.
5. Utilice una cuchara #30 para medir porciones de masa de dos cucharadas en las bandejas para hornear forradas con papel para hornear. Deje 1 pulgada de distancia entre cada porción de masa.
6. Con cuidado aplane cada galleta (utilice una cuchara, la base de un vaso o la palma de la mano).
7. Hornee en el horno precalentado por aproximadamente 10 a 12 minutos, o hasta que estén doradas.

   CCP: Caliente a 165°F o más por al menos 15 segundos.
8. Deje que las galletas se enfríen en bandejas para hornear. Mantenga a temperatura ambiente hasta que esté listo para el servicio.

Porción	Rinde	Volumen
2 galletas (cuchara #30/2 cucharadas de masa por galleta)	76 porciones, aprox 13 libras 4 onzas de masa 152 porciones, aprox 26 libras 8 onzas de masa	76 porciones, aprox 1 galón 3 cuartos de galón de masa 152 porciones, aprox 3 galones 2 cuartos de galón de masa

Nutrientes por Porción

Calorías	2225	Sodio	76 mg	Vitamina A	3513 IU
Grasa Total	6.7 g	Carbohidratos	40 g	Vitamina C	1 mg
Grasa Saturada	1.1 g	Fibra Dietética	2 g	Hierro	2 mg
Colesterol	20 mg	Proteínas	8 g	Calcio	32 mg

Este material se desarrolló 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). Para información sobre ayuda con la nutrición a través del Oregon SNAP, llame al Oregon SafeNet al 211.

El Servicio de Extensión de Oregon State University prohíbe la discriminación en todos sus programas, servicios, actividades y materiales. Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.