

Postre Crujiente de Ruibarbo y Arándanos

🕒 Tiempo para cocinar: 45 minutos

Proceso HACCP #2 Servicio del Mismo Día

1 Porción Proporciona:

CACFP: Postre a base de granos

NSLP: ½ taza de fruta, equivalente a ¾ de onza de granos

SFSP: ½ taza de fruta, equivalente a ¾ de onza de granos

Ingredientes	12 Porciones		24 Porciones	
	Peso	Medida	Peso	Medida
Ruibarbo, fresco, en rodajas delgadas	1 libra 4 onzas	1 cuarto de galón	2 libras 8 onzas	2 cuartos de galón
Arándanos azules congelados	2 libras	1 cuarto de galón + 2 tazas	4 libras	3 cuartos de galón
Azúcar		¾ de taza		1½ tazas
Maicena		3 cucharadas		¼ de taza + 2 cucharadas
Extracto de vainilla		1½ cucharaditas		1 cucharada
Harina de trigo integral		¾ de taza		1½ tazas
Avena en hojuelas		¾ de taza		1½ tazas
Azúcar morena		¼ de taza + 2 cucharadas		¾ de taza
Sal		¼ de cucharadita		½ cucharadita
Mantequilla sin sal, derretida	2 onzas	¼ de taza	4 onzas	½ de taza



Preparación

1. Precaliente el horno a 350° F. Rocíe los moldes con spray antiadherente. Para 12 porciones utilice un molde para hornear de 9 x13 pulgadas. Para 24 porciones utilice un molde para cocinar al vapor de 2 pulgadas grande, o 2 moldes para hornear de 9 x13 pulgadas.
2. Combine las rodajas de ruibarbo y arándanos azules congelados en un tazón para mezclar grande. En un tazón más pequeño mezcle el azúcar y la maicena. Vierta encima de la fruta y mezcle. Añada el extracto de vainilla y vuelva a mezclar. Vierta la fruta en los moldes preparados; divida uniformemente si usa 2 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 cobertura de avena sobre la fruta; divida uniformemente si usa 2 moldes.
4. Hornee en el horno precalentado por aproximadamente 30 a 45 minutos, o hasta que los jugos burbujen y la cobertura de avena 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 9 x13 pulgadas 3 x 4 en 12 porciones, o corte el molde de 2 pulgadas grande 4 x 6 en 24 porciones.

continúa

Postre Crujiente de Ruibarbo y Arándanos, continuación

Porción	Rinde	Volumen	Nutrientes por Porción					
1/12 de molde	12 porciones: aprox 3 libras	12 porciones: aprox 2 cuartos de galón + 1 pinta	Calorías	230	Sodio	54 mg	Vitamina A	202 IU
1/24 de molde	24 porciones: aprox 6 libras	24 porciones: aprox 1 1/4 galones	Grasa Total	5 g	Carbohidratos	44 g	Vitamina C	6 mg
o aprox 2/3 de taza			Grasa Saturada	2.6 g	Fibra Dietética	5 g	Hierro	1 mg
			Colesterol	10 mg	Proteínas	3 g	Calcio	61 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.