

# Postre Crujiente de Ruibarbo y Arándanos

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

⌚ Tiempo para cocinar: 45 minutos

Proceso HACCP #2 Servicio del Mismo Día

| Ingredientes                          | 48 Porciones |                              | 96 Porciones |                             |
|---------------------------------------|--------------|------------------------------|--------------|-----------------------------|
|                                       | Peso         | Medida                       | Peso         | Medida                      |
| Ruibarbo, fresco, en rodajas delgadas | 5 libras     | 1 galón                      | 10 libras    | 2 galones                   |
| Arándanos azules congelados           | 8 libras     | 1 galón + 2 cuartos de galón | 16 libras    | 3 galones                   |
| Azúcar                                |              | 3 tazas                      |              | 1 cuarto de galón + 2 tazas |
| Maicena                               |              | ¾ de taza                    |              | 1½ tazas                    |
| Extracto de vainilla                  |              | 2 cucharadas                 |              | ¼ de taza                   |
| Harina de trigo integral              |              | 3 tazas                      |              | 1 cuarto de galón + 2 tazas |
| Avena en hojuelas                     |              | 3 tazas                      |              | 1 cuarto de galón + 2 tazas |
| Azúcar morena                         |              | 1½ 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 los moldes para cocinar al vapor de 2 pulgadas grandes con spray antiadherente. Para 48 porciones utilice 2 moldes. Para 96 porciones utilice 4 moldes.
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 burbujeen 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 4 x 6 en 24 porciones.

*continúa*

# Postre Crujiente de Ruibarbo y Arándanos, continuación

| Porción                              | Rinde                         | Volumen                           | Nutrients Per Serving |       |                 |       |            |        |
|--------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|-------|-----------------|-------|------------|--------|
| 1/24 de molde o<br>aprox 2/3 de taza | 48 porciones: aprox 12 libras | 48 porciones: aprox 2 1/2 galones | Calorías              | 230   | Sodio           | 54 mg | Vitamina A | 202 IU |
|                                      | 96 porciones: aprox 24 libras | 96 porciones: aprox 5 galones     | Grasa Total           | 5 g   | Carbohidratos   | 44 g  | Vitamina C | 6 mg   |
|                                      |                               |                                   | Grasa Saturada        | 2.6 g | Fibra Dietética | 5 g   | Hierro     | 1 mg   |
|                                      |                               |                                   | Colesterol            | 10 mg | Proteínas       | 3 g   | Calcio     | 61 mg  |