



Rodajas de manzana con mantequilla de almendra

Combine rodajas de manzana crujiente con una mantequilla de almendra cremosa para obtener una merienda (refrigerio) naturalmente dulce.

EDADES: de 3 a 5 años

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 0 minutos

INFORMACIÓN DE ACREDITACIÓN DEL CACFP

½ taza de frutas

½ onza equivalente de sustitutos de carne

ORIGEN:

Proyecto de recetas fáciles para el CACFP - Team Nutrition

TeamNutrition.USDA.gov

INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
					<ol style="list-style-type: none"> Lávese las manos con agua y jabón por al menos 20 segundos.
Manzana, fresca, sin pelar, sin semillas, cortada en rebanadas delgadas* (lave la manzana cuidadosamente con agua corriente antes de cortarla)	3 lb 7 oz	3 qt + ½ taza	6 lb 14 oz	1 gal + 2 qt + 1 taza	<ol style="list-style-type: none"> Sirva ½ taza de rodajas de manzana (alrededor de 5 a 7) con 1 cucharada de mantequilla de almendra (vea las notas). Sirva inmediatamente o mantenga refrigerado a una temperatura de 40 °F o más baja.
Mantequilla de almendra, suave	14 oz	1½ tazas + 1 cucharada	1 lb 12 oz	3 tazas + 2 cucharadas	

*Vea la guía de mercadeo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

½ taza de rodajas de manzana y 1 cucharada de mantequilla de almendra

NUTRIENTES	CANTIDAD
Calorías	130
<hr/>	
Grasa total	9 g
Grasa saturada	1 g
Colesterol	0 mg
Sodio	2 mg
Carbohidrato total	12 g
Fibra dietética	3 g
Azúcares totales	7 g
Incluye azúcares añadidos	N/A
Proteína	3 g
<hr/>	
Vitamina D	N/A
Calcio	59 mg
Hierro	1 mg
Potasio	N/A

N/A = información no está disponible

NOTAS

- **Contiene nueces de árbol/frutos secos (almendras).** Se puede usar mantequilla de semilla de girasol o mantequilla de nuez de soja en vez de la mantequilla de almendra. Algunas mantequillas de semilla de girasol y mantequillas de nuez de soja se producen en equipos compartidos con nueces de árbol (frutos secos) y en algunos casos, maní (cacahuete).
- **Prevención del atragantamiento:** Las mantequillas de nueces pueden constituir un riesgo de atragantamiento para los niños menores de 4 años.
- Para niños menores de 4 años, unte una capa delgada de la mantequilla de almendra sobre las rodajas de manzana.
- Para evitar que las frutas cortadas se vuelvan marrones, cúbralas con un jugo ácido tal como jugo de limón o de naranja o use un antioxidante comercial.

RENDIMIENTO/VOLUMEN

25 porciones	50 porciones
Peso: 3 lb 7 oz de manzana, 14 oz de mantequilla de almendra	Peso: 6 lb 14 oz de manzana, 1 lb 12 oz de mantequilla de almendra
Rinde: 3 qt ½ taza de manzana, 1½ tazas 1 cucharada de mantequilla de almendra	Rinde: 1 gal 2 qt 1 taza de manzana, 3 tazas 2 cucharadas de mantequilla de almendra

***GUÍA DE MERCADEO**

Alimentos tal como se compraron para:	25 porciones	50 porciones
Manzana, fresca	3 lb 13 oz	7 lb 9 oz

