



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 6 a 18 años

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 0 minutos

INFORMACIÓN DE ACREDITACIÓN DEL CACFP

$\frac{3}{4}$ taza de frutas

1 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)	5 lb 3 oz	1 gal + 2 $\frac{3}{4}$ tazas	10 lb 6 oz	2 gal + 1 qt + 1 $\frac{1}{2}$ tazas	<ol style="list-style-type: none"> Sirva $\frac{3}{4}$ taza de rodajas de manzana (alrededor de 7–9) con 2 cucharadas de mantequilla de almendra. Sirva inmediatamente o mantenga refrigerado a una temperatura de 40 °F o más baja.
Mantequilla de almendra, suave	1 lb 12 oz	3 tazas + 2 cucharadas	3 lb 8 oz	1 qt + 2 $\frac{1}{4}$ tazas	

*Vea la guía de mercadeo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

¾ taza de rodajas de manzana con 2 cucharadas de mantequilla de almendra

NUTRIENTES	CANTIDAD
Calorías	244
<hr/>	
Grasa total	18 g
Grasa saturada	1 g
Colesterol	0 mg
Sodio	3 mg
Carbohidrato total	19 g
Fibra dietética	6 g
Azúcares totales	11 g
Incluye azúcares añadidos	N/A
Proteína	7 g
<hr/>	
Vitamina D	N/A
Calcio	116 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 (cacahuate).
- 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: 5 lb 3 oz de manzana, 1 lb 12 oz de mantequilla de almendra	Peso: 10 lb 6 oz de manzana, 3 lb 8 oz de mantequilla de almendra
Rinde: 1 gal 2¾ tazas de manzana, 3 tazas 2 cucharadas de mantequilla de almendra	Rinde: 2 gal 1 qt 1½ tazas de manzana, 1 qt 2¼ tazas de mantequilla de almendra

***GUÍA DE MERCADEO**

Alimentos tal como se compraron para:	25 porciones	50 porciones
Manzana, fresca	5 lb 12 oz	10 lb 6 oz

