

Torta Picante Idaho

Sirve: 108 Porciones

108 Porciones

Ingredientes	Weight	Measure
Mantequilla o margarina	8 oz	1 tza
Azúcar		4 tza
Huevos		8
Vainilla		2 cda
Puré de frijoles pintos cocidos	2 Cuartos gl	8 tza
Harina		4 tza
Bicarbonato de sodio		4 cda
Canela molida		

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	139
Grasa total	3 g
Grasa saturada	N/A
Colesterol	18 mg
Sodio	90 mg
Total de Carbohidrato	25 g
Fibra dietetica	N/A
Azucares totales	N/A
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	4 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A
N/A - Información no está disponible	

Clavos de olor, molidos		2 cda
Sal		1 cda
Nuez moscada, molida		1 cda
Manzanas cortadas	2 Cuartos gl	8 tza
Pasas	1 1/2 pinta	3 tza
Nueces picadas		1 tza

Preparación

1. Crema de mantequilla. Agregue el azúcar y la crema también.
2. Agregue los huevos uno por uno. Agregue la vainilla y bátalo bien.
3. Combínele los frijoles.
4. Cierna juntos todos los ingredientes secos. Agréguelos a la mezcla de huevos y mézclelos.
5. Incorpórele las manzanas, pasas y nueces.
6. Viértalo en un molde de 9 x 13 pulgadas engrasado. Hornéelo a 375° F aproximadamente de 45 a 50 minutos hasta que la torta pruebe a estar lista.
7. Glaséelo con crema de queso y ¡disfrútelo!

Notas

Consejo Adicional:

Para una torta de chocolate picante agregue 1 taza de cocoa con el azúcar.

Origen: Idaho Bean Commission