Muffins de Canela con Pasas

Sirve: 48o192 Porciones

48 Porciones

192 Porciones

Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Frijoles rojos, enlatados, escurridos, medidos	1 lb 5 oz	3 1/2 tza (1/3 de lata No.10)	4 lb 4 oz	3 1/2 cuarto gl (1 1/4 de lata No.10)
Leche descremada, líquida	1 lb 8 oz		6 lb	12 tzas
Huevos	8 oz	4 huevos	2 lb	16 huevos
Aceite para ensalada	8 oz		2 lb	
azúcar morena	11 oz		2 lb 12 oz	
Harina de uso múltiple, fortalecida	1 lb		4 lb	
Polvo de hornear	1.1 oz	2 Cda 2 cda	4.4 oz	1/2 tza 2 Cda 2 cda
Bicarbonato de sodio		2 cda	1.1 oz	2 Cda 2 cda

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	159
Grasa total	5 g
Grasa saturada	N/A
Colesterol	N/A
Sodio	113 mg
Total de Carbohidrato	N/A
Fibra dietetica	1 g
Azúcares totales	N/A
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	3 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A
N/A - Información no está disponible	

1/2 tza	Canela, molida		.37 oz	2 Cda
Nuez moscada, molida		1 cda	.37 oz	2 Cda
Clavos de olor, molidos		1/8 cda		1/2 cda
Pasas	11 oz		2 lb 12 oz	6 tzas, cubiertas con agua, escurridas

Preparación

1. Enjuague los frijoles. Hágalos puré en un tazón usando el accesorio de paleta de la batidora.
2. Agrégueles la leche gradualmente, continúe haciendo el puré.
3. Mezcle los huevos, aceite y azúcar morena.
4. Combine los ingredientes secos y las pasas. Agréguelos a la mezcla de frijoles, mezclando hasta que estén bien húmedos. No lo mezcle demasiado.
5. Distribuya la masa en recipientes para muffins previamente forrados con moldes de papel, usando un cucharón de servir No. 16 (1/4 taza).
6. Hornee a 400°F por 15 minutos o hasta que los muffins estén dorados.

Notas

Para esta receta puede usar cualquier tipo de frijoles que le hayan sobrado, que no sean picantes y que estén cocidos.