

Glaseado de Especias

Desserts, C-29

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Azúcar en polvo	1 lb	1 cuarto gl	2 lb	2 cuarto gl	<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine el azúcar en polvo, sal, leche en polvo, canela, nuez moscada, y jengibre en una batidora con accesorio de paleta, bata por 1 minuto a velocidad baja. 2. Añada la margarina o mantequilla y mezcle por 5 minutos a velocidad baja. Raspe las paredes del tazón. 3. Poco a poco añada el agua y la vainilla. Mezcle por 5 minutos a velocidad media, hasta que esté esponjoso. 4. Use 1 lb 4 oz (2 tazas) para cada bandeja (12" x 20" x 2 1/2")
Sal		1/2 cdta		1 cdta	
Leche en polvo descremada instantánea	1 oz	2 cdas	2 oz	1/4 tza	
Canela molida		1 cdta		2 cdas	
Nuez moscada molida		1/8 cdta		1/4 cdta	
Jengibre molido		1/8 cdta		1/4 cdta	
Margarina o mantequilla	3 oz	1/4 tza 2 cdas	6 oz	3/4 tza	
Agua		1/4 tza		1/2 tza	
Vainilla		1 1/2 cdta		1 cda	

Notas

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Actualizado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

Serving	Yield	Volume
2 cdta	50 Porciones: alrededor de 1 lb 4 oz 100 Porciones: alrededor de 2 lb 8 oz	50 Porciones: alrededor de 2 tazas 100 Porciones: alrededor de 1 cuarto gl