

Pudín de Arroz

Desserts, B-14

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Leche en polvo descremada instantánea, rehidratada, fría		1 cuarto gl 2 tazas		3 cuarto gl	<ol style="list-style-type: none">1. Combine la leche, maicena, azúcar, sal, huevos, nuez moscada (opcional) y canela. Revuelva hasta que suavice.2. Cocine sobre fuego medio, revolviendo frecuentemente, de 20 a 30 minutos hasta que la mezcla comience a espesar y comience a hervir.3. Inmediatamente apague el fuego. Incorpore la
Maicena	2 1/4 oz	1/2 tza	4 1/2 oz	1 tza	
Azúcar	5 1/4 oz	3/4 tza	10 1/2 oz	1 1/2 tazas	
Sal		1/2 cdta		1 cdta	
Huevos congelados enteros (descongelados)	8 oz	3/4 tza 3 cdas	1 lb	1 3/4 tazas 2 cdas	
O		O		O	
Huevos grandes frescos		5		9	
Nuez moscada molida (opcional)		1/4 cdta		1/2 cdta	
Canela molida		1/4 cdta		1/2 cdta	
Vainilla		1 cdta		2 cdas	

Arroz blanco enriquecido, cocido (A-18)	1 lb 3 oz	3 tazas	2 lb 6 oz	1 cuarto gl 2 tazas
---	-----------	---------	-----------	---------------------

Pasas (opcional)	5 oz	1 tza	10 oz	2 tazas
------------------	------	-------	-------	---------

4. Vierta la mezcla de arroz en las bandejas (9" x 13" x 2"). Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas. Cubra con papel plástico para prevenir que se forme una capa superior.

Notas

Sugerencia especial:
Si lo desea, rocíele canela molida.

Serving	Yield	Volume
¼ tza (cuchara servidora No. 16).	25 Porciones: 4 lb 10 oz	25 Porciones: 1 cuarto gl 2 ½ tazas
	50 Porciones: 9 lb 4 oz	50 Porciones: 3 cuarto gl ½ tza

Nutrients Per Serving

Calorías	95	Grasa saturada		Hierro	1 mg
Proteínas	4 g	Colesterol	40 mg	Calcio	73 mg
Carbohydrate	18 g	Vitamina A	96 IU	Sodio	112 mg
Grasa total	1 g	Vitamina C		Fibra dietetica	