

Torta Amarilla

Desserts, B-13

| Ingredients | 25 Porciones | | 50 Porciones | | Directions |
|---------------------------------------|--------------|---------------|--------------|-------------------|---|
| | Weight | Measure | Weight | Measure | |
| Harina fortificada, para todo uso | 15 oz | 3 1/2 tza | 1 lb 14 oz | 1 cuarto gl 3 tza | 1. Mezcle la harina, azúcar, leche en polvo, polvo de hornear y sal en una batidora por 1 minuto a velocidad baja. |
| Azúcar | 15 oz | 2 tza 2 cdta | | 1 cuarto 1/4 tza | |
| Leche instantánea en polvo, sin grasa | | 1/2 tza | | 1 tza | |
| Polvo de hornear | | 2 cda | | 1/4 tza | |
| Sal | | 3/4 cdta | | 1 1/2 cdta | |
| Huevos congelados,(descongelados) | 8 oz | 3/4 tza 3 cda | 1 lb | 1 3/4 tza 2 cda | 2. En un recipiente aparte, combine los huevos, vainilla y agua. |
| O | | O | | O | |
| Huevos frescos, grandes | | 5 huevos | | 9 huevos | |
| Vainilla | | 1 1/2 tza | | 1 cda | |

| | | | | | |
|---------|----------|-------|-------|-------|--|
| Manteca | 6 1/2 oz | 1 tza | 13 oz | 2 tza | <p>3. Añada la manteca a los ingredientes secos. Mezcle por 1 minuto a velocidad baja.</p> <p>4. Agregue la mitad de la mezcla líquida a los ingredientes secos. Mezcle por 30 segundos a velocidad baja. Mezcle por 6 minutos a velocidad media. Agregue el resto de la mezcla líquida. Mezcle por 30 segundos a velocidad baja.</p> <p>5. En cada media bandeja (13"x18" x1") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol y espolvoreada con harina, vierta 3 lb 7 oz (aproximadamente 2 cuartos de gl) de la masa.</p> <p>6. Hornéelo hasta que esté levemente dorado: En horno convencional: 357°F por 30 minutos. En horno de convección: 325°F de 18 a 20 minutos. Calientelo a 160°F o más alto.</p> <p>7. Déjelo enfriar. Agregue glaseado si lo desea (Vea B-12).</p> |
|---------|----------|-------|-------|-------|--|

| Serving | Yield | Volume |
|-----------|---|---|
| 1 porción | <p>25 Porciones: 1 media bandeja de hornear</p> <p>50 Porciones: 2 medias bandejas de hornear</p> | <p>25 Porciones: 25 porciones</p> <p>50 Porciones: 50 porciones</p> |

Nutrients Per Serving

| | | | | | |
|--------------|------|----------------|-------|-----------------|--------|
| Calorías | 214 | Grasa saturada | 2 g | Hierro | 1 mg |
| Proteínas | 3 g | Colesterol | 39 mg | Calcio | 83 mg |
| Carbohydrate | 32 g | Vitamina A | 27 IU | Sodio | 195 mg |
| Grasa total | 8 g | Vitamina C | | Fibra dietetica | 1 g |