

# Glaseado para Bizcocho de Chocolate (Brownie)

Desserts, C-22

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Azúcar en polvo	1 lb	3 1/2 tazas	2 lb	1 cuarto gl 3 tazas	<b>1.</b> Mezcle azúcar en polvo, cacao, margarina o mantequilla, leche y vainilla en la batidora durante 5 minutos a velocidad baja hasta que se suavicen.  <b>2.</b> La receta para 50 porciones cubre media-bandeja para hornear (13 "x 18" x 1").
Cacao	3 oz	3/4 tza	6 oz	1 1/2 tazas	
Margarina o mantequilla	3 oz		6 oz		
Leche baja en grasa 1%		1/2 tza		1 tza	
Vainilla		2 Cdas		1/4 tza	

## Notas

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

Serving	Yield	Volume
1 Cucharada	<b>50 Porciones:</b> alrededor de 1 lb 11 ½ oz  <b>100 Porciones:</b> alrededor de 3 lb 7 oz	<b>50 Porciones:</b> alrededor de 3 tzas  <b>100 Porciones:</b> alrededor de 1 cuarto gl 2 tzas