



El tema de este mes es una celebración de recetas caseras clásicas que empoderan a los estudiantes a cocinar en casa con su familia y amigos, especialmente durante la temporada de fiestas.



Drive Thru Open to the Public:
Evento Mensual Gratuito:
(Stella's Farmer Market)
18 de Noviembre de 2023 de 7:00 a
9:00am

Ubicación:
8803 W Van Buren St, Tolleson, AZ
85353
(Arizona Desert Elementary School)
*Haga fila junto a los demás
automóviles.

MS. MELISSA ACOSTA
623-256-8723
DIRECTOR OF DINING SERVICES
MELISSA.ACOSTA@COMPASS-USA.COM



Manzana y Arandanos Crujientes

Ingredientes



2 onzas de arandanos secos



6 cucharadas de harina de todo uso



3 1/2 cucharadas de azúcar morena light



1/2 cucharaditas de canela molida



Un pellizco de sal kosher



3/4 copas de avena rapida



4 cucharadas de mantequilla o margarina suave



1 1/2 copas de manzana cortadas



1/4 copa de jugo de manzana



1 3/4 cucharadas de azúcar granulada



1 1/2 cucharadita de jugo de limon



1/8 cucharadita de canela granulada

Manzana y Arandanos Crujientes

Metodo

Recuerde lavarse las manos antes de empezar a cocinar



1 Coloque los arandanos en suficiente agua caliente para reconstituir y déjelos a un lado.



2 Combine la harina, el azúcar morena, canela (1/2 cucharadita), avena, mantequilla o margarina y sal. Mezcle hasta que se desmorone y cuaje aparte.



3 Coloque las manzanas cortadas y drene los arandanos blandos en un plato para hornear.



4 Vierta jugo de manzana sobre las manzanas y rocíe con canela (1/8 cucharadita), limon, jugo y azúcar granulada.



5 Rocíe el topping de la avena desmenuzada uniformemente en la parte superior y hornee a 350 grados por aproximadamente 35-45 minutos o hasta que este doradito.



6 Sirva y Disfrute!