Celebrando la Estacionalidad: Recetas cultivadas en Wisconsin para el entorno de la primera infancia
www.rootedwi.org/recipes

Tipo de comida: desayuno de invierno
Componentes alimenticios utilizados: vegetales
Cultivo de especialidad: camote

Cuñas de Camote de Desayuno				
Ingredientes	**8 porciones**		**25 porciones**	
	Medida	Peso	Medida	Peso
Camote sin pelar		2.5 libras		7.75 libras
Aceite de Canola	3 Cucharadas		¼ taza	
Canela molida	⅓ cucharadita		1 cucharadita	
Azúcar granulada	1-2 Cucharada		1/4 taza	
Nuez moscada molida	⅔ cucharadita		2 cucharaditas	
Pimienta de Jamaica molida	⅓ cucharadita		1 cucharadita	

Instrucciones:

1. Corte el camote por la mitad en ambos sentidos, luego córtalos en pedazos de 1 a 2 pulgadas.
2. Combine el camote cortado, el aceite, la canela, el azúcar, la nuez moscada y la pimienta de Jamaica en un tazón grande. Mezclar para combinar de manera uniforme.
3. Ponga el camote condimentado en una charola para hornear (18" x 26" x 1"). Para 8 porciones, use 1 charola. Para 25 porciones, use 2 charolas.
4. Hornear: horno convencional: 450°F por 35 minutos. Horno de convección: 425°F por 25-30 minutos.

Tamaño de porción para **desayuno**:

Grupo de Edad	**Tamaño de la Porción**
Edades 1-2	½ taza
Edades 3-5	½ taza

NOTA: La cantidad de porciones está basada en ½ taza de cuñas de camote para edades de 3-5 años; El número de porciones puede aumentar o disminuir según la edad de los niños atendidos y la cantidad servida. Esta receta proporciona ½ taza de vegetales por porción.