

## Baked Batatas and Apples

The batata dulce or sweet potato is a root vegetable native to Central and South America, Mexico, and the West Indies. This combination of apples and batatas dulces creates a sweet, savory dish enjoyed by both kids and adults.

**Makes:** 6 servings      **Prep time:** 7 minutes  
**Cook time:** 40 minutes

---

*the*

### INGREDIENTS

---

- 3 tablespoons** brown sugar, packed
- ½ teaspoon** cinnamon, ground
- ¼ teaspoon** salt, table
- 2 cups** sweet potatoes (batatas dulces), fresh, peeled, ½" cubed
- 3 cups** apples, fresh, peeled, cored, ½" cubed (recommend: Braeburn, gala, honey crisp, jonagold, or jonathans)
- 1 tablespoon** canola oil
- ¼ cup** orange juice
- Nonstick cooking spray

---

*the*

### DIRECTIONS

---

- 1.** Preheat oven to 350 °F.
- 2.** Prepare cinnamon-sugar mixture: In a medium bowl, combine brown sugar, cinnamon, and salt.
- 3.** Lightly coat a medium baking dish (about 8" x 8") with nonstick cooking spray.
- 4.** Add sweet potatoes (batatas dulces), apples, oil, and orange juice to the cinnamon-sugar mixture and toss.
- 5.** Place the sweet potato (batata dulce) and apple mixture in the baking dish.
- 6.** Cover with foil and bake for 40 minutes, or until sweet potatoes (batatas dulces) are tender. Heat to 140 °F for at least 15 seconds.
- 7.** Serve ½ cup.

Critical Control Point: Hold at 140 °F or higher.

*the*  
**NUTRITION INFORMATION**

For ½ cup Baked Batatas and Apples.

<b>Nutrients</b>	<b>Amount</b>
<b>Calories</b>	<b>102</b>
<b>Total Fat</b>	<b>3 g</b>
Saturated Fat	0 g
Cholesterol	N/A
<b>Sodium</b>	<b>214 mg</b>
<b>Total Carbohydrate</b>	<b>16 g</b>
Dietary Fiber	5 g
Total Sugars	15 g
Added Sugars included	N/A
<b>Protein</b>	<b>9 g</b>
Vitamin D	N/A
Calcium	3 mg
Iron	2 mg
Potassium	N/A

N/A=data not available.

Source: Team Nutrition CACFP  
Multicultural Recipe Project.

<https://teamnutrition.usda.gov>

*the*  
**CACFP CREDITING INFORMATION**

½ cup provides ¼ cup vegetable  
and ¼ cup fruit.

*the*  
**CHEF TIPS**

Add ½ cup chopped nuts or 1  
tablespoon grated orange rind to the  
cinnamon-sugar mixture for a crunchy  
texture or citrus flavor.

**Variations**

Yams or butternut squash may be  
substituted for the sweet potatoes.

Canned apple slices may be substituted  
for fresh apples.



# Baked Batatas and Apples

The batata dulce or sweet potato is a root vegetable native to Central and South America, Mexico, and the West Indies. This combination of apples and batatas dulces creates a sweet and savory dish enjoyed by both kids and adults.

### CACFP CREDITING INFORMATION

½ cup (No. 8 scoop) provides ¼ cup vegetable and ¼ cup fruit.

### SOURCE

Team Nutrition CACFP Multicultural Recipe Project.

<https://teamnutrition.usda.gov>

INGREDIENTS	25 SERVINGS		50 SERVINGS		DIRECTIONS
	Weight	Measure	Weight	Measure	
					1 Preheat oven to 350 °F.
Brown sugar, packed		¾ cup		1½ cup	2 Prepare cinnamon-sugar mixture: In an extra-large bowl, combine brown sugar, cinnamon, and salt.
Cinnamon, ground		2 tsp		1 Tbsp 1 tsp	
Salt, table		1 tsp		2 tsp	

INGREDIENTS	25 SERVINGS		50 SERVINGS		DIRECTIONS
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Nonstick cooking spray		1 spray		2 sprays	<p><b>3</b> Lightly coat steam table pan (12" x 20" x 2½") with nonstick cooking spray.</p> <p>For 25 servings, use 1 pan. For 50 servings, use 2 pans.</p>
*Sweet potatoes (batatas dulces), fresh, peeled, ½" cubed	2 lb 3½ oz	2 qt ¼ cup	4 lb 7 oz	1 gal ½ cup	<p><b>4</b> Add sweet potatoes (batatas dulces), apples, oil, and orange juice to the cinnamon-sugar mixture and toss.</p>
*Apples, fresh, peeled, cored, ½" cubed	2 lb 15 oz	3 qt ½ cup	5 lb 14 oz	1 gal 2 qt 1 cup	<p><b>5</b> Place the sweet potato (batata dulce) and apple mixture in the pan.</p> <p>For 25 servings, use 1 pan. For 50 servings, use 2 pans.</p>
Canola oil		¼ cup		½ cup	<p><b>6</b> Cover with foil and bake for 50–60 minutes, or until sweet potatoes (batatas dulce) are tender.</p> <p>Critical Control Point: Heat to 140 °F for at least 15 seconds.</p>
Orange juice	8 oz	1 cup		2 cup	<p><b>7</b> Serve ½ cup (No. 8 scoop).</p> <p>Critical Control Point: Hold at 140 °F or higher.</p>



**NUTRITION INFORMATION**

For ½ cup (No. 8 scoop)  
Baked Batatas and Apples.

<b>NUTRIENTS</b>	<b>AMOUNT</b>
<b>Calories</b>	<b>102</b>
<hr/>	
<b>Total Fat</b>	<b>3 g</b>
Saturated Fat	0 g
Cholesterol	N/A
<b>Sodium</b>	<b>104 mg</b>
<b>Total Carbohydrate</b>	<b>21 g</b>
Dietary Fiber	2 g
Total Sugars	15 g
Added Sugars included	N/A
<b>Protein</b>	<b>1 g</b>
<hr/>	
Vitamin D	N/A
Calcium	19 mg
Iron	0 mg
Potassium	N/A

N/A=data not available.

**MARKETING GUIDE**

Food as Purchased for	25 Servings	50 Servings
Sweet potatoes	2 lb 13 oz	5 lb 12 oz
Apples	3 lb 13 oz	7 lb 9 oz

**NOTES**

\*See Marketing Guide for purchasing information on foods that will change during preparation or when a variation in ingredients is available.

**Variations**

Yams or butternut squash may be substituted for the sweet potatoes.  
Recommend: Braeburn, Gala, Honey Crisp, Jonagold, or Jonathan.  
Canned apple slices can be substituted for fresh apples.

**Chef Tips**

Add ½ cup chopped nuts or 1 Tbsp grated orange rind to the cinnamon-sugar mixture for a crunchy texture or citrus flavor.

**YIELD/VOLUME**

25 Servings	50 Servings
5 lb 11½ oz	11 lb 7 oz
3 qt ½ cup	1 gal 2 qt 1 cup





## Batatas y manzanas al horno

La batata dulce o camote es un vegetal de raíz nativo de América del Sur, Centroamérica, México y las Antillas. Esta combinación de batatas dulces y manzanas crea un plato dulce y delicioso que los niños y los adultos disfrutarán.

**Sirve:** 6 porciones

**Tiempo de preparación:** 7 minutos

**Tiempo de cocción:** 40 minutos

### los INGREDIENTES

**3 cucharadas** de azúcar morena, empacada

**½ cucharadita** de canela, molida

**¼ cucharadita** de sal

**2 tazas** de batata dulce (camote) fresca, pelada, cortada en cubos de ½"

**3 tazas** de manzana, fresca, pelada, sin el centro, cortada en cubos de ½" (manzanas recomendadas: *Braeburn*, *Gala*, *Honey crisp*, *Jonagold*, o *Jonathans*)

**1 cucharada** de aceite de canola

**¼ taza** de jugo de naranja

Aceite en aerosol para cocinar

### las INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 350 °F.
2. Prepare la mezcla de canela y azúcar: en un tazón mediano, combine la azúcar morena, la canela y la sal.
3. Rocíe ligeramente una bandeja para hornear mediana (aproximadamente 8" x 8") con el aceite en aerosol para cocinar.
4. Añada la batata dulce (camote), la manzana, el aceite y el jugo de naranja a la mezcla de canela y azúcar. Revuelva.
5. Coloque la mezcla de batata dulce (camote) y manzana en la bandeja para hornear.
6. Cubra con papel de aluminio y hornee por 40 minutos, o hasta que la batata dulce (camote) esté blanda. Hornee hasta alcanzar una temperatura de 140 °F por al menos 15 segundos.
7. Sirva ½ taza.

Punto crítico de control: mantenga a una temperatura de 140 °F o más alta.

la

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada ½ taza.

<b>Nutrientes</b>	<b>Cantidad</b>
<b>Calorías</b>	<b>102</b>
<hr/>	
<b>Grasa total</b>	<b>3 g</b>
Grasa saturada	0 g
Colesterol	N/A
<b>Sodio</b>	<b>104 mg</b>
<b>Carbohidrato total</b>	<b>21 g</b>
Fibra dietética	2 g
Azúcares totales	15 g
Azúcares añadidos	N/A
<b>Proteínas</b>	<b>1 g</b>
<hr/>	
Vitamina D	N/A
Calcio	19 mg
Hierro	0 mg
Potasio	N/A

N/A = Información no está disponible.

*Origen:* Proyecto de recetas multiculturales para el CACFP - Team Nutrition.

<https://teamnutrition.usda.gov>

la

## INFORMACIÓN DE ACREDITACIÓN DEL CACFP

½ taza proporciona ¼ taza de vegetales y ¼ taza de frutas.

los

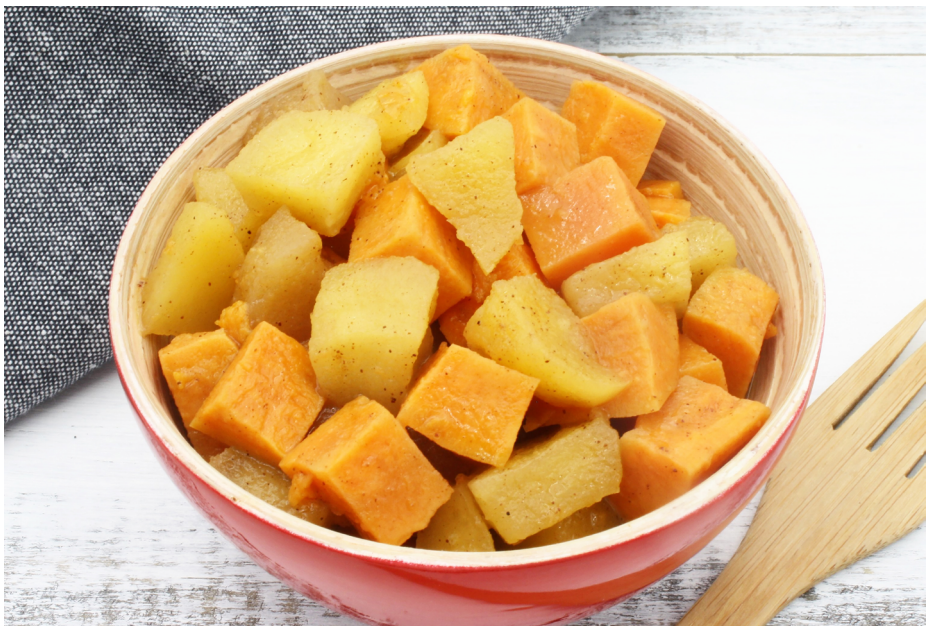
## CONSEJOS DEL CHEF

Añada ½ taza de nueces picadas o 1 cucharada de cáscara de naranja rallada a la mezcla de canela y azúcar para obtener una textura crujiente o un sabor cítrico.

### Variaciones

Las batatas dulces (camotes) se pueden substituir con ñames o con calabacines (*butternut squash*).

Las manzanas frescas se pueden substituir con rebanadas de manzana enlatada.



## Batatas y manzanas al horno

La batata dulce o camote es un vegetal de raíz nativo de América del Sur, Centroamérica, México y las Antillas. Esta combinación de batatas dulces y manzanas crea un plato dulce y delicioso que los niños y los adultos disfrutarán.

### INFORMACIÓN DE ACREDITACIÓN DEL CACFP

½ taza (cucharón # 8) proporciona ¼ taza de vegetales y ¼ taza de frutas.

### ORIGEN

Proyecto de recetas multiculturales para el CACFP - Team Nutrition.

INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
					<b>1</b> Precaliente el horno a 350 °F.
Azúcar morena, empacada		¾ tz		1 ½ tz	<b>2</b> Prepare la mezcla de canela y azúcar: en un tazón extra grande, combine la azúcar morena, la canela y la sal.
Canela, molida		2 cdta		1 cda 1 cdta	
Sal		1 cdta		2 cdta	
Aceite en aerosol para cocinar		1 rociada		2 rociadas	<b>3</b> Rocíe ligeramente una bandeja para la mesa de vapor (12" x 20" x 2½") con aceite en aerosol para cocinar. Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas.
*Batata dulce (camote), fresca, pelada, cortada en cubos de ½"	2 lb 3½ oz	2 qt ¼ tz	4 lb 7 oz	1 gal ½ tz	<b>4</b> Añada la batata dulce (camote), la manzana, el aceite y el jugo de naranja a la mezcla de canela y azúcar. Revuelva.



INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
*Manzana, fresca, pelada, sin el centro, cortada en cubos de ½"	2 lb 15 oz	3 qt ½ tz	5 lb 14 oz	1 gal 2 qt 1 tz	<b>5</b> Coloque la mezcla de batata dulce (camote) y manzana en la bandeja. Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas.
Aceite de canola		¼ tz		½ tz	<b>6</b> Cubra con papel de aluminio y hornee por 50-60 minutos, o hasta que la batata dulce (camote) esté blanda. Punto crítico de control: hornee hasta alcanzar una temperatura de 140 °F por al menos 15 segundos.
Jugo de naranja	8 oz	1 tz	16 oz	2 tz	<b>7</b> Sirva ½ taza (cucharón # 8). Punto de crítico control: mantenga a una temperatura de 140 °F o más alta.



**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Por cada ½ taza (cucharón # 8).

<b>Nutrientes</b>	<b>Cantidad</b>
<b>Calorías</b>	<b>102</b>
<hr/>	
<b>Grasa total</b>	<b>3 g</b>
Grasa saturada	0 g
Colesterol	N/A
<b>Sodio</b>	<b>104 mg</b>
<b>Carbohidrato total</b>	<b>21 g</b>
Fibra dietética	2 g
Azúcares totales	15 g
Azúcares añadidos	N/A
<b>Proteínas</b>	<b>1 g</b>
<hr/>	
Vitamina D	N/A
Calcio	19 mg
Hierro	0 mg
Potasio	N/A

N/A = Información no está disponible.

**GUÍA DE MERCADEO**

Alimentos	25 Porciones	50 Porciones
Batatas dulces	2 lb 13 oz	5 lb 12 oz
Manzanas	3 lb 13 oz	7 lb 9 oz

**NOTAS**

\*Consulte la Guía de mercadeo para la información de compra sobre los alimentos que cambian durante la preparación o cuando haya una variación de los ingredientes.

**Variaciones**

Las batatas dulces (camotes) se pueden substituir con ñames o calabacines (*butternut squash*).

Las manzanas frescas se pueden substituir con rebanadas de manzana enlatadas. Se recomienda usar las manzanas tipo: *Braeburn, Gala, Honey crisp, Jonagold* o *Jonathan*.

**Consejos del chef**

Añada ½ taza de nueces picadas o 1 cucharada de cáscara de naranja rallada a la mezcla de canela y azúcar para obtener una textura crujiente o un sabor cítrico.

**RENDIMIENTO/VOLUMEN**

25 Porciones	50 Porciones
5 lb 11 ½ oz 3 qt ½ tz	11 lb 7 oz 1 gal 2 qt 1 tz

