



## 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.

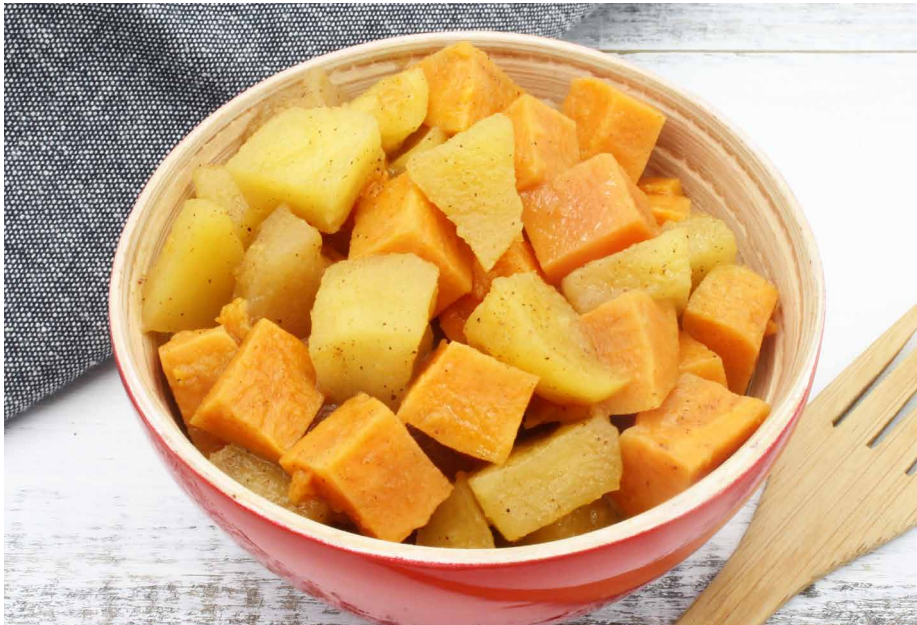
*the*  
**CHEF TIPS**

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.<br/>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.<br/>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.

| NUTRIENTS                 | AMOUNT        |
|---------------------------|---------------|
| <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

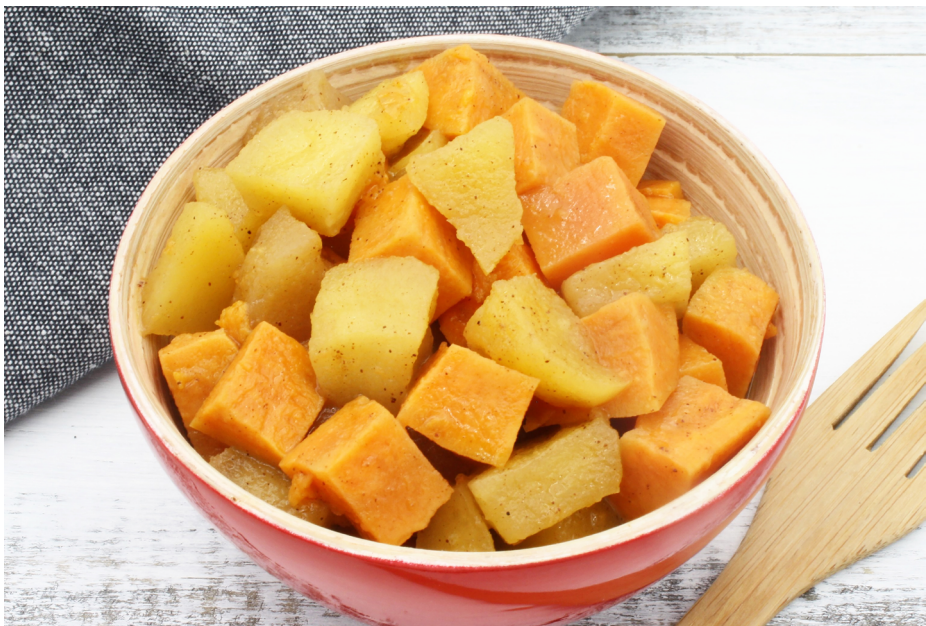
## CONSEJOS DEL CHEF

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.<br>Para 25 porciones, use 1 bandeja.<br>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<br>2 qt 1 tz | <b>5</b> Coloque la mezcla de batata dulce (camote) y manzana en la bandeja.<br>Para 25 porciones, use 1 bandeja.<br>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.<br>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).<br>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<br>3 qt ½ tz | 11 lb 7 oz<br>1 gal 2 qt 1 tz |

