



Tabela para substituições:

Você não tem exatamente o que precisa, mas pode se virar!

www.blogutensilios.com.br

Buttermilk
1 xícara

LEITE + VINAGRE
1 xícara + 1 col/sp
5 minutos antes de usar

ou

LEITE + LIMÃO
1 xícara + 1 col/sp
suco de limão
5 minutos antes de usar

Amido de Milho
1 col/sp para engrossar molho

TRIGO BRANCO sem fermento
3 col/sopa
direto na panela

Ovos
1 unidade para massa de bolo

LINHAÇA
1 col/sp + 3 col/sp água
2 minutos antes
substitui até 2 ovos.

ou

PURÊ DE MAÇÃ
1/3 xícara =
1/4 + 1 col/chá fermento
= 1 ovo

ou

BANANA AMASSADA
1/4 xíc = 1 ovo
funcional bem com
brownie, sabor forte

Chocolate em barra
1 quadrado =
28 g

CACAO EM PÓ + GORDURA VEGETAL
3 col/sp + 1 col/sp

ou

CACAO EM PÓ + ÓLEO VEGETAL
3 col/sp + 1 col/sp