

Tablas de Conversiones de Ingredientes Líquidos

TAZAS	MILITROS	ONZAS FLUIDAS
$\frac{1}{8}$ taza	30 ml	1 fl oz
$\frac{1}{4}$ taza	60 ml	2 fl oz
$\frac{1}{3}$ taza	80 ml	2 $\frac{1}{2}$ fl oz
$\frac{1}{2}$ taza	120 ml	4 fl oz
$\frac{2}{3}$ taza	150 ml	5 fl oz
$\frac{3}{4}$ taza	180 ml	6 fl oz
1 taza	240 ml	8 fl oz
2 tazas	480 ml	16 fl oz
4 tazas	960 ml	32 fl oz

CUCHARAS MEDIDORAS	MILITROS
$\frac{1}{4}$ cucharadita	1,25 ml
$\frac{1}{2}$ cucharadita	2,5 ml
$\frac{3}{4}$ cucharadita	4 ml
1 cucharadita	5 ml
1 cucharada	15 ml

Tablas de Conversiones de Ingredientes Sólidos

INGREDIENTES	1 CUCHARADA	1 CUCHARADITA
Azúcar	12 g	4 g
Bicarbonato de sodio	12 g	4 g
Canela molida	8 g	2,7 g
Gelatina sin sabor	3 g	9 g
Harina	9 g	3 g
Levadura seca	9 g	3 g
Polvo de hornar	12 g	4 g
Ralladura	2 g	6 g
Sal	18 g	6 g

Bake and
Share

1 TAZA	GRAMOS
Aceite	225 g
Aceite coco	220 g
Aceite de oliva	220 g
Almendras, enteras	150 g
Avellanas, enteras	130 g
Arándanos, frescos	150 g
Arándanos, secos	150 g
Azúcar blanca	200 g
Azúcar impalpable	115 g
Azúcar rubia	200 g
Azúcar mascabado	200 g
Banana majada	225 g
Cacao en polvo	82 g
Chocolate, chips	170 g
Chocolate, en trozos	140 g
Coco rallado	95 g
Copos de avena	80 g
Crema agria	240 g
Crema de leche	240 g
Dulce de leche	300 g
Frambuesas, frescas	120 g
Galletas molidas	85 g
Harina panificable (000)	135 g

Harina todo uso (0000)	125 g
Harina integral	135 g
Harina de almendra	96 g
Harina de avena	90 g
Huevo, clara	35 g
Huevo, yema	20 g
Leche	240 g
Leche condensada	305 g
Leche de coco	228 g
Maicena	112 g
Manteca	227 g
Mantequilla de maní	270 g
Manzana, pelada en rodajas	115 g
Melaza	340 g
Miel	340 g
Nueces, en mitades	100 g
Pecanas, en mitades	100 g
Pasas de uva	160 g
Queso crema	227 g
Semillas de sésamo	150 g
Yogurt	240 g
Yogurt griego	280 g
Zanahoria rallada	90 g

Tablas de Conversiones de Tamaños de Moldes

PULGADAS	CENTIMETROS
4"	10 cm
6"	15 cm
8"	20 cm
9"	23 cm
10"	25 cm
11"	28 cm
12"	30 cm
13"	33 cm
14"	35,5 cm
16"	40,5 cm

Bake and Share

Tablas de Conversiones de Temperaturas del Horno

GRADOS CENTÍGRADOS (C°)	GRADOS FAHRENHEIT (F°)
110° C	230° F
130° C	265° F
140° C	280° F
150° C	300° F
160° C	320° F
170° C	340° F
175° C	350° F
180° C	360° F
190° C	375° F
205° C	400° F
220° C	430° F
230° C	450° F
245° C	470° F
260° C	500° F