

MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS EN REPOSTERÍA

Medidas por ingrediente



1 TAZA (CUP)

Arroz	30 g
Cacao en polvo	85 g
Harina	125 g
Harina integral	120 g
Azúcar	250 g
Azúcar moreno	215 g
Almidón de maíz	110 g
Coco rallado	80 g
Azúcar glass	115 g
Aceite	180 g
Mantequilla	225 g
Garbanzos	200 g
Lentejas	180 g
Chispas de chocolate	180 g
Almendra molida	120 g



1 CUCHARADA (TBSP)

Harina	7 g
Sal	19 g
Azúcar	10 g
Levadura	10 g
Aceite	8 g



1 CUCHARADITA (TSP)

Harina	3 g
Sal	5g
Azúcar	5g
Levadura	3 g
Aceite	4g

Medidas generales

1 lb	16 oz	454 g
2 lb	32 oz	904 g
3 lb	64 oz	1808 g



CUCHARADAS

1 cucharadita	5 ml
1 cucharada	15 ml
1 onza líquida	30 ml



1 TAZA

1/4 taza	60 ml
1/3 taza	80 ml
1/2 taza	120 ml
2/3 taza	160 ml
3/4 taza	180 ml
1 taza	240 ml



GRADOS CENTÍGRADOS

110°C	225°F	205°C	400°F
120°C	250°F	220°C	425°F
135°C	275°F	230°C	450°F
150°C	300°F	245°C	475°F
165°C	325°F	260°C	500°F
175°C	350°F	290°C	550°F
190°C	375°F		