

MEDIDAS SECAS (HARINAS, AZÚCAR, ETC.)

MEDIDA	EQUIVALENTE	MÉTRICO
1 libra	16 onzas	454 gramos
1 taza	8 onzas o 16 cucharadas	128 gramos
3/4 taza	6 onzas o 12 cucharadas	96 gramos
2/3 taza	10 cucharadas + 2 cucharaditas	85 gramos
1/2 taza	4 onzas o 8 cucharaditas	64 gramos
3/8 taza	6 cucharadas	48 gramos
1/3 taza	5 cucharadas + 1 cucharadita	43 gramos
1/4 taza	2 onzas o 4 cucharadas	32 gramos
1/6 taza	2 cucharadas + 2 cucharaditas	21.50 gramos
1/8 taza	2 cucharadas	16 gramos
1/16 taza	1 cucharada	8 gramos
1 cucharada	3 cucharadita	8 gramos
1/8 cucharadita	Pizca	.30 gramos
1/2 taza de mantequilla	4 onzas o 1 barra de mantequilla	112 gramos
1/2 cucharada	.50 onzas	5 gramos
1 cucharadita	.16 onzas	4 gramos
1/2 cucharadita	.08 onzas	2 gramos
1/4 cucharadita	.04 onza	Menos de 1 gramo

MEDIDAS LIQUIDAS (AGUA LECHE, ACEITE)

MEDIDA	EQUIVALENTE	MÉTRICO
1 taza	8 onzas liquidas	240 mililitros
1/2 taza	4 onzas liquidas	120 mililitros
1/3 taza	2.7 onzas liquidas	79 mililitros
1/4 taza	2 onzas liquidas	60 mililitros
1 cucharada	1 onza	15 mililitros
1/2 cucharada	.50 onza	7.50 mililitros
1/2 cucharadita	.08 onzas	2.50 mililitros
1/4 cucharadita	.04 onza	1.25 mililitros

TEMPERATURA DEL HORNO

150 ° C	350° F
180 ° C	350° F
220 ° C	425° F
250 ° C	500° F



Realizado por: Petit Delite