

Tabela de Equivalências de Pesos e Medidas Culinárias.		
Ingrediente	Unidade de medida xícara (chá) 240mL	Unidade de medida colher (sopa) 15mL
Açúcar	160g	10g
Farinha de trigo	120g	7,5g
Manteiga	200g	12g
Achocolatado em pó	90g	6g
Fermento em pó	-	10g
Líquidos	240mL	15mL

Você já ouviu ou viu alguém seguindo ou passando uma receita de comida?

Provavelmente, escutou sobre uma colher de sopa, uma xícara de chá, não é mesmo? Então, observe o quadro de equivalências de pesos e medidas culinárias. Por que foi necessário criar esses valores?



Bolo de caneca



Ingredientes

- 1 ovo
- 12g de achocolatado em pó
- 30g de açúcar
- 30g de farinha de trigo
- 15 mL de óleo
- 5g de fermento em pó
- 60 mL de leite

Calda

- 12g de achocolatado em pó
- 12g de manteiga
- 120mL de leite

Esta receita além de deliciosa, é prática de preparar. Quero passar a receita para minha amiga, mas ela não tem balança para “pesar” os ingredientes.

Você pode me ajudar a resolver esse problema, convertendo as medidas de acordo com as equivalências da tabela?



Fonte: <http://bit.ly/2h1fNgl>

Adaptada por Rosélia Sezerino Fenner.