Sustitutos de ingredientes

Qué usar cuando falta algo a mitad de la receta

Si no tienes	Puedes usar
1 huevo (en panes y pasteles)	1 cucharada de linaza molida + 3 cucharadas de agua; deja reposar 5 minutos
1 taza de suero de leche	1 taza de leche + 1 cucharada de jugo de limón o de vinagre; reposa 10 minutos
1 cucharadita de polvo para hornear	¼ de cucharadita de bicarbonato + ½ cucharadita de cremor tártaro
1 taza de harina leudante	1 taza de harina de trigo + 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear + ¼ de cucharadita de sal
1 taza de azúcar morena	1 taza de azúcar blanca + 1 cucharada de melaza
1 taza de crema ácida	1 taza de yogur natural sin azúcar
1 taza de crema para cocinar	¾ de taza de leche + 1/3 de taza de mantequilla derretida
1 taza de leche	½ taza de leche evaporada + ½ taza de agua
1 taza de mantequilla (para hornear)	1 taza de margarina, o 7/8 de taza de aceite vegetal
1 cucharada de fécula de maíz	2 cucharadas de harina de trigo para espesar salsas y cremas
1 diente de ajo	1/8 de cucharadita de ajo en polvo
1 cebolla mediana	1 cucharada de cebolla en polvo
1 cucharada de hierba fresca	1 cucharadita de la misma hierba seca
1 taza de vino blanco (en guisos)	1 taza de caldo de pollo o de verduras + 1 cucharada de vinagre

Los sustitutos cambian un poco la textura o el sabor: úsalos cuando no haya otra opción.