

## USANDO SUSTITUTOS DE AZÚCAR PARA COCINAR

Sustituya Azúcar	Saccharin types <sup>1</sup>				Aspartame types <sup>2</sup>		Paquetes potasio de Acesulfa -me	Sucralose granulada
	Bolsas	Granulada	Azúcar Morena	Líquida	Granulada	Para Recetas		
1-2 cucharadita	1	1 cucharita	1 cucharita	1 drop	1-2 cucharita	_ cucharita	1	1-2 cucharita
_ taza	6	_ taza	_ taza	1_ cucharita	_ taza	1_ cucharita	3	_ taza
_ taza	8	_ taza	_ taza	2 cucharita	_ taza	2_ cucharita	4	_ taza
_ taza	12	_ taza	_ taza	1 cuchara	_ taza	3_ cucharita	6	_ taza
1 taza	24	1 taza	1 taza	2 cuchara	1 taza	7_ cucharita	12	1 taza
Estable al calor	Si	Si	Si	Si	No	No	Si	Si
Sabor al diluirse	Si	Si	Si	Si	No	No	Algo	No

<sup>1</sup> El fabricante no recomienda sustituir más de \_ taza de azúcar con sacarina en recetas para hornear.

<sup>2</sup> Contiene fenilalanina. Las personas que tienen fenilketonuria deben evitar el consumo de este sustituto de azúcar.

Revise las medidas en el paquete de cada producto para una información más exacta.