



Substitution des ingrédients

CUISSON

Ingrédient :	Substitut :
1 tasse (250 mL) de canneberges fraîches OU congelées Ocean Spray®	3/4 tasse (175 mL) de canneberges sèches sucrées Craisins® Ocean Spray®
1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte	1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude + $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 mL) de crème de tartre
1 tasse (250 mL) de chapelure	1 tasse (250 mL) de miettes de craquelins OU de chapelure de pain azyne OU d'avoine moulue au robot culinaire ou au mélangeur
1 tasse (250 mL) de cassonade bien tassée	1 tasse (250 mL) de sucre blanc + 1/4 tasse (60 mL) de mélasse et diminuer la quantité de liquide de la recette de 1/4 tasse (60 mL) OU 1 tasse (250 mL) de sucre blanc OU 1-1/4 tasse (310 mL) de sucre glace
1 tasse (250 mL) de sucre blanc	1 tasse (250 mL) de cassonade OU 1-1/4 tasse (310 mL) de sucre glace OU 3/4 tasse (175 mL) de miel OU 3/4 tasse (175 mL) de sirop de maïs
1 tasse (250 mL) de sirop de maïs	1-1/4 tasse (310 mL) de sucre blanc plus 1/3 tasse (75 mL) d'eau OU 1 tasse (250 mL) de miel
1 tasse (250 mL) de miel	1-1/4 tasse (310 mL) de sucre blanc plus 1/3 tasse (75 mL) d'eau OU 1 tasse (250 mL) de sirop de maïs
1 tasse (250 mL) de mélasse	Mélanger ensemble 3/4 tasse (175 mL) de cassonade et 1 c. à thé (5 mL) de crème de tartre
1 tasse (250 mL) de beurre	1 tasse (250 mL) de margarine OU 1 tasse (250 mL) de shortening plus 1/2 c. à thé (2 mL) de sel OU 7/8 tasse (207 mL) d'huile végétale plus 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
1 tasse (250 mL) de beurre ou d'huile à cuisson	1 tasse (250 mL) de compote de pommes OU de purée de fruit
1 tasse (250 mL) de margarine	1 tasse (250 mL) de beurre OU 1 tasse (250 mL) de shortening plus 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
1 tasse (250 mL) de shortening	1 tasse (250 mL) de beurre OU 1 tasse (250 mL) de margarine moins 1/2 c. à thé (2 mL) de sel extrait de la recette
1 tasse (250 mL) de farine panifiable	1 tasse (250 mL) de farine tout usage plus 1 c. à thé (5 mL) de gluten de froment
1 tasse (250 mL) de farine à gâteau	1 tasse (250 mL) de farine tout usage moins 2 c. à thé (30 mL)
1 tasse (250 mL) de farine à levure	7/8 tasse (207 mL) de farine tout usage plus 1-1/2 c. à thé (7 mL) de poudre à pâte et 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
1 paquet (0,25 oz / 7 g) de levure	2-1/2 c. à thé (12 mL) de levure sèche active OU de levure à levage rapide