

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Différents ingrédients

Conversion de cup en grammes

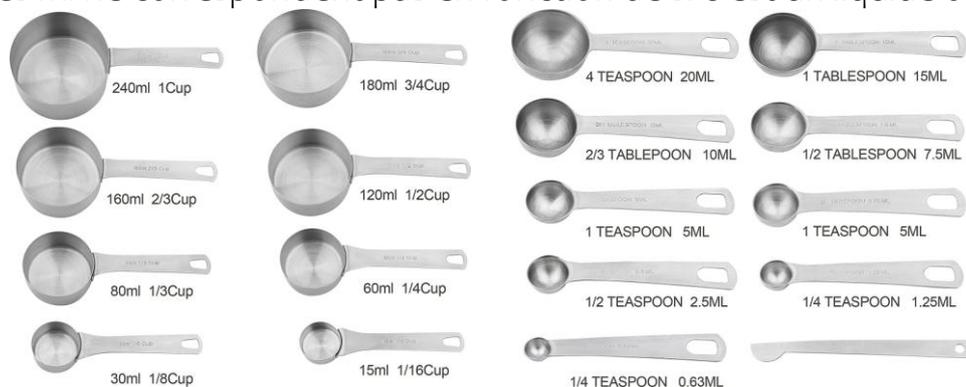
Ingrédients	1 cup	3/4 cup	2/3 cup	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup	2 tbsp	1 tbsp
	240 ml	180 ml	160 ml	120 ml	80 ml	60 ml	30 ml	15 ml
Farine Flour, all purpose (wheat)	120 g	90 g	80 g	60g	40 g	30 g	15 g	7,5 g
Sucre Sugar, granulated cane	200 g	150 g	130 g	100 g	65 g	50 g	25 g	12,5 g
Sucre en poudre Powdered sugar (cane)	100 g	75 g	70 g	50 g	35 g	25 g	13 g	6,5 g
Sucre brun Brown sugar	180 g	135 g	120 g	90 g	60 g	45 g	23 g	11,5 g
Riz Rice, uncooked	190 g	140 g	125 g	95 g	65 g	48 g	24 g	12 g
Sel de table Table salt	300 g	230 g	200 g	150 g	100 g	75 g	40 g	20 g
Beurre Butter	240 g	180 g	160 g	120 g	80 g	60 g	30 g	15 g
Noix Nuts, chopped	150 g	110 g	100 g	75 g	50 g	40 g	20 g	10 g
Noix entières Nuts, ground	120 g	90 g	80 g	60 g	40 g	30 g	15 g	7,5 g

Tableau pris sur le net :

<https://recettes.fievet.net/technique-de-cuisine/table-de-conversion-cup-en-gramme>

Attention :

Les grammes et les ml ne correspondent pas en fonction de si c'est un liquide ou des poudres



C'est pour cela que j'ai fini par opter pour l'achat de ces mesures américaines car trop casse-tête de convertir à chaque fois ...