



SUBSTITUTING APPLESAUCE FOR EGGS

Are you vegan, egg intolerant, or just have an abundance of applesauce? Try using applesauce in place of eggs when baking!

It will add moisture, vitamin C, fiber, and act as a binder!

WHEN REPLACING EGGS WITH APPLESAUCE, BE MINDFUL OF:

Flavor Considerations

Ensure the applesauce flavor (even if subtle) is compatible with the other ingredients in your recipe.

Sweetness

You might need to adjust the sugar in your recipe if your applesauce is sweetened.

Adjusting Other Ingredients

You may need to slightly reduce other liquids in the recipe and add an extra 1/2 teaspoon of baking powder to prevent a too-dense final product.

Not for all Recipes

Avoid using applesauce in recipes that heavily depend on eggs for structure and leavening, such as angel food cake or sponge cake.

1/4 CUP APPLESAUCE = 1 EGG





SUSTITUCION DE HUEVOS POR

PURE DE MANZANA

¿Eres vegano, intolerante al huevo o simplemente tienes mucha compota de manzana? ¡Prueba a usar compota de manzana en lugar de huevos cuando hornees!

¡Aportará humedad, vitamina C, fibra y actuará como aglutinante!

AL SUSTITUIR LOS HUEVOS POR PURE DE MANZANA, TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE:

Consideraciones sobre el sabor

Asegúrate de que el sabor de la compota de manzana (aunque sea sutil) sea compatible con los demás ingredientes de tu receta.

Dulzura

Es posible que tengas que ajustar la cantidad de azúcar de la receta si la compota de manzana está azucarada.

Ajustar otros ingredientes

Es posible que tengas que reducir ligeramente la cantidad de otros líquidos de la receta y añadir media cucharadita más de levadura en polvo para evitar que el producto final quede demasiado denso.

No es para todas las recetas

Evite utilizar compota de manzana en recetas que dependan en gran medida de los huevos para dar estructura y esponjosidad, como el bizcocho ángel o el bizcocho esponjoso.

1/4 TAZA DE PURE DE MANZANA = 1 HUEVO