

Sostituire il lievito chimico nei dolci

Se avete terminato il lievito per dolci in casa, e volete ugualmente cucinare una torta lievitata, ecco alcuni metodi per poterlo sostituire.

Il lievito per dolci in cucina può essere sostituito utilizzando ingredienti facili da reperire, come limone, aceto, bicarbonato e così via. Non vi fornirò tutte le soluzioni, ma solo quelle più pratiche e semplici da applicare con ingredienti che avete di sicuro già in casa. **Una bustina di lievito chimico si sostituisce** aggiungendo all'impasto:

1. 6 gr di bicarbonato di sodio + 30 ml di succo di limone
2. 6 gr di bicarbonato di sodio + 50 ml di aceto bianco
3. 6 gr di bicarbonato di sodio + 70 grammi di yogurt
4. 6 gr di bicarbonato di sodio + 50 ml di aceto di mele
5. 6 gr di ammoniaca alimentare per dolci
6. 3 albumi montati a neve ferma + 2 g di cremor tartaro

Adesso avete sei soluzioni alternative alla classica bustina e sapete **come sostituire il lievito nei dolci**, in cucina.