



Life is Sweet... with these Easy Sugar Swaps!

Cut back on added sugars and calories with these tasty tips and tricks.

Baking and Cooking

Unsweetened applesauce can substitute for some of the sugar in a recipe. You may need less oil, too—adjust the recipe as needed to get the taste and texture you like. Or try using a no-calorie sweetener suitable for cooking and baking.



Desserts and Sweets

Instead of indulging in a traditional sugar-based dessert, enjoy the natural sweetness of fruit. Fresh, frozen and canned (in its own juice or water) are all good choices. Try them baked, grilled, stewed or poached.



Dressings and Sauces

Swap store-bought bottled salad dressings, ketchup, tomato sauce and barbeque sauce — which can have a lot of added sugars — for homemade versions so you can control the amount of sugar added to them.



Snack Mix and Granola

Make your own, without all the added sugars. Combine your favorite nuts and seeds (unsalted or very lightly salted), raisins and dried fruits (unsweetened), rolled oats and whole-grain cereal (non-sugared/non-frosted) — and skip the candy!



Soda/Soft Drinks

Swap sugar-sweetened beverages for plain or sparkling water flavored with mint, citrus, cucumber or a splash of 100% fruit juice.



Tea and Coffee

Cut back on sugars (including honey and agave syrup) gradually until your taste adjusts to less sweetness. Try adding natural flavors like cinnamon, citrus, mint or nutmeg.



Get recipes and more tips at HEART.ORG/RECIPES

FOR MORE TIPS ON HEALTHY EATING, COOKING AND RECIPES: HEART.ORG/HEALTHYFORGOOD



La vida es dulce...

¡con estos fáciles sustitutos de azúcar!

Reduce el consumo de azúcares añadidos y calorías con estos deliciosos trucos y consejos.

Hornear y cocinar

La salsa de manzana sin endulzar puede reemplazar el azúcar de una receta. Además con ella necesitamos menos aceite; ajusta la receta según necesites para obtener el sabor y la textura deseada. O intenta usar un endulzante sin calorías apto para hornear y cocinar.



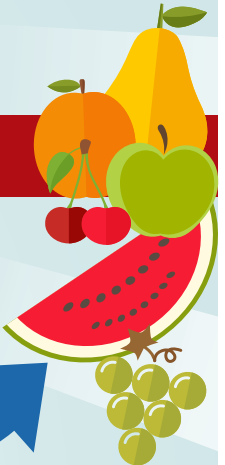
Aderezos y salsas

Sustituye los aderezos embotellados que compras en la tienda, la catsup, la salsa de tomate y la barbeque, que pueden tener mucha azúcar añadida, por versiones hechas en casa para controlar la cantidad de azúcar que contienen.



Postres y dulces

En lugar de pecar con un postre tradicional con azúcar, disfruta la dulzura natural de la fruta. Frescas, congeladas o enlatadas (en su propio jugo o agua) son todas buena opción. Pruébalas horneadas, asadas, guisadas o hervidas.



Mezcla de botanas y granola

Prepara la tuya sin el azúcar añadido. Combina tus nueces y semillas favoritas (sin sal o ligeramente saladas), pasitas y fruta seca (sin endulzar), avena y cereal integral (sin endulzar ni escarchar) y ¡evita los dulces!



Refrescos

Cambia las bebidas endulzadas con azúcar por agua sin gas o con gas, a la cual le puedes dar sabor con menta, cítricos, pepino o un toque de jugo de fruta 100% natural.



Consigue recetas y más consejos en HEART.ORG/RECIPES

Té y café

Reduce gradualmente el consumo de azúcares añadidos (incluyendo miel y jarabe de agave) hasta que tu gusto se adapte a menos dulzura. Intenta añadir sabores naturales como canela, cítrico, hierbabuena o nuez moscada.



PARA MÁS CONSEJOS SOBRE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE, COCINA Y RECETAS: HEART.ORG/HEALTHYFORGOOD