

Postres Mexicanos

Calabaza en racha.

En la ciudad de México la conocemos como calabaza en tacha, pero en otras entidades del país la ubican como calabaza en conserva, en dulce o calabaza de Todos Santos (por ser un postre muy tradicional en día de muertos).

Para hacerlo, la calabaza de Castilla se cuece en agua con piloncillo y rajadas de canela, y en algunos estados se agrega hojas de higo, tejocotes, guayabas o cañas.

Arroz con leche

El postre más casero que te hará evocar los mejores recuerdos familiares es, sin lugar a dudas, el arroz con leche. Existen varias versiones de este postre popular de origen español, las cuales varían dependiendo la región; también puede ser ligero o espeso, pero nunca seco.

Churros

Se acostumbra comerlos durante el desayuno o la merienda, sin embargo, también son una gran opción para después de comer.

Mazapán

Este dulce es elaborado con una pasta de almendras o pepitas de calabaza con azúcar, sin embargo, el más conocido es el que se realiza a partir de cacahuates molidos.

Flan napolitano

Es probablemente el postre más saboreado en las mesas mexicanas.

Rollo de guayaba

Este dulce tradicional típico del Bajío, es perfecto para compartir con familia y amigos después de comer.

Cubiletes de queso

Te va a encantar tener en la boca esta deliciosa mezcla suave y crocante a la vez de estos cubiletes, un delicioso tesoro de la panadería mexicana.

Jericalla

Es un postre con la apariencia muy similar al flan. Es muy típica de los estados del Bajío y del centro de México. Se dice que su nombre se debe a la ciudad valenciana de Jérica, de donde supuestamente es originario esta delicia.

Gelatina de mosaico

Este postre, en los últimos años, se ha vuelto muy popular entre el gusto de los mexicanos por lo sencillo que resulta prepararlo.

Buñuelos

Estas crujientes delicias, es muy común encontrarlas en los mercados o ferias durante la época decembrina.