

## Guerrero

### Las cocadas

Uno de los dulces más populares de Guerrero y que es muy común en gran parte de México, son las famosas cocadas, un dulce muy rico y sencillo de preparar con masa de ralladura de coco y leche.

### Dulces de tamarindo

Un dulce que es muy popular entre los niños y es muy sencillo conseguir en casi cualquier lugar es el dulce de tamarindo.

Este dulce de Guerrero no es exactamente originario de este estado, pero lo que si te podemos decir es que aquí lo encontraras elaborado de manera artesanal y su sabor será totalmente diferente.

### Las nieves

Las nieves son por defecto el mejor postre que puedan existir, pues se pueden disfrutar en todo momento, hora del día y cualquier ocasión.

Ahora bien, para ser totalmente sincero, es un postre muy conocido en todo el mundo y cada lugar tiene su propio estilo que lo hace "diferente" a los demás.

Pues bien en tu visita al estado de reto a probar una de las nieves y sin importar que ya hayas probado el sabor en otro lugar, aquí será 100 veces mucho mejor.

### Ates de coco

En cada destino de México es muy probable que te encuentres algún mercado artesanal y entre ellos algunos dulces populares de la región. Pues bien un dulce que casi no puede faltar en la canastita de recuerdos son los ates, pero ¿Que son los ates?

Los ates son un dulce muy popular en México que se elabora a partir de la fruta del membrillo, pero a pesar de ser tradicionalmente elaborado con membrillo,

en la actualidad lo podemos encontrar combinando con otras frutas como el coco y aquí es donde presentamos los ates de coco, el cual es muy popular en Guerrero.

#### Las torreja

Las torrejas, también conocidas como torrijas y si ninguno de estos dos nombres te suena quizá el pan francés si y pues de esto se trata este postre.

#### Dulces de calabaza

El dulce de Calabaza es otro dulce popular que encontramos en Guerrero y no solo eso, pues hablamos realmente de un dulce muy antiguo, ancestral y que hace presencia en la mayoría de las ceremonias de los grupos mayas. Siendo principalmente en la época de todos los santos, cuando mayor demanda tiene este postre y eso lo hace ser difícil de encontrar fuera de esas fechas.

#### México

#### Mil crepas de matcha

Las crepas están hechas con harina de trigo, matcha, huevo, leche y azúcar. Cada pastel lleva de 18 a 22 crepas y mucha crema batida, así que si tu plan es cuidar la dieta, mejor ni lo veas.

#### Macarrones

El sabor estrella de Le Macaron Boutique es el de vainilla de Papantla, es clásico y fresco. Otro sabor que se debe probar es el de cassis, relleno con una ganache de grosella negra, mezcla perfecta de acidez y dulzura. Están los clásicos de chocolate belga, pistache, café de grano de Veracruz y frambuesa. Y si quieres probar cosas nuevas, intenta con matcha, lavanda o queso de cabra con higo.

## Apple pie

El secreto es el jengibre cristalizado, un proceso que lleva de tres a cuatro días para que el tubérculo quede seco y perfecto. Además, la pasta no es dulce, sino salada, lo que evita que los sabores sean cargados y empalagosos. La pasta y las manzanas se cocinan al día. Es un postre caliente que se sirve acompañado de helado de vainilla orgánico y se transforma en una tarta más rústica.

## Volcán de dulce de leche

En cuanto lo ponen en la mesa ya huele a plátano con dulce de leche, así te conquista. El pan sale caliente y humeante. Apenas le das una cucharada al pan, puedes ver cómo el dulce de leche se desborda en tu plato. El helado es una maravilla, sabe a plátano con especias y ruega porque lo mezcles con el volcán en una mordida. Si eres amante del food porn, es el postre de tu sueño más nasty.

## Moshi ice de té verde

La pasta de arroz tiene una textura sedosa y cubre una bola de helado de té verde pulverizado. Su sabor es tan delicado como exquisito.

## Dona de tocino

La dona de tocino es un postre sencillo para paladares culposos. El tocino viene frito en trocitos crocantes, mantiene el sabor saladito que todos amamos y lo mezcla con azúcar glass y miel de maple. Es un manjar que está dispuesto a tapar las arterias, donde cada mordida vale la pena. El azúcar glass no escatima su aparición, pues se desborda a raudales y ablanda cualquier corazón que no se atreva a probar esta combinación. Es el sueño de todos aquellos que están dispuestos a quebrar sin rechistar la dieta y aman los excesos por sobre todas las cosas.

### Fondant de chocolate

Este fondant de chocolate es el orgasmo con el que todos soñamos. El pedido demora unos 10 minutos, pues el postre se hace in situ; viene acompañado de una bola de helado de avellana que sella el sabor de una buena cita, pues la combinación frío-caliente se deshará en tu boca. Cuando partes el pastelito, lo primero que notas es cómo se inunda tu plato.

### Cannoli

Aunque sea un postre elegante, se come con antojo y con las manos. Al dar la primera mordida te elevarás al paraíso. El sabor es sutil, pero firme, identificas cada uno de los ingredientes. El relleno es de queso mascarpone con un toque de vainilla y especias, a los costados trae trozos de pistache en cada salida y gotitas de miel.

### Puebla

#### Tortitas de Santa Clara

Estos deliciosos dulces nacieron en el Convento de Santa Clara durante la Época de la Colonia. Se trata de una galleta cubierta de glaseado a base de pepita de calabaza.

#### Gallitos

Son unos de los dulces más representativos de Puebla. Estas tiernos y simpáticas delicias están elaboradas con jamoncillo y dulce de semilla de calabaza, se preparan en vísperas de Día de muertos.

#### Molletes Poblanos

No son como los molletes que sirven con salsa pico de gallo en el desayuno, si no uno de los dulces poco conocidos pero no menos deliciosos. Se trata de un pequeño pan circular similar a una concha que es relleno de crema pastelera con coco rallado y glaseado con dulce de semilla de calabaza. Este pan se prepara en los meses de verano y es el postre perfecto después de comer un chile en nogada .

## Borrachitos

Sin duda uno de los dulces más conocidos de Puebla, se tratan de un sencillo dulce hecho a base de galletita, harina, esencia de sabor generalmente limón, piña, fresa el ingrediente principal es ron, tequila o rompope.