



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ARGENTINA

PASTELES TÍPICOS DE ARGENTINA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

30 DE MARZO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

PASTELES DE ARGENTINA

TARTA BALCARCE

Tarta compuesta por una gran variedad de ingredientes, lo que hace una combinación explosiva de sabores en el paladar. El bizcocho contiene dulce de leche, merengue, crema, coco rallado, vainilla, nueces, crema de leche, almendras y azúcar impalpable.



PIONONO

El pionono argentino consiste en una larga lámina de bizcocho relleno con crema, dulce de leche u otros ingredientes y luego enrollado hasta formar una especie de cilindro.

En Argentina existen multitud de modalidades para este postre, pueden encontrarse tanto dulces como salados (incluso agridulces) y con multitud de rellenos distintos. Una vez terminado, el pionono se suele decorar con dulce de leche, chocolate o crema.



BUDÍN DE PAN

Es una masa a base de pan duro, mantequilla, huevos y azúcar. Tras hornearlo adquiere una forma consistente y un color más oscuro, se debe enfriar durante unas horas antes de servirse.

Se suele acompañar con dulce de leche o crema, es habitual comerlo tras la comida como postre.



PASTAFROLA

consiste en una masa a base de harina, grasa y huevo. Dicha masa se extiende formando una base redonda recubierta con algún dulce, normalmente dulce de membrillo o de batata y adornada con tiras de la misma masa. Las tiras de masa se colocan en forma de cuadrícula dando un efecto muy elegante.

