

RECETAS REGIONALES:

INGREDIENTES: 4 porciones

2 clavos

1 piloncillo

½ cucharadita de vainilla

½ taza de azúcar morena

1 barrita de canela

¼ de taza de agua

A elegir pueden traer, el producto que deseen:

4 piezas de Calabaza, (en la comercial venden calabacitas de castilla tiernas) o camote 4 piezas morado, o yuca (raíz) etcétera.

OBSERVACIONES: (SOLO UNA RECETA DE ESTOS DULCES VAN A ELABORAR LA QUE QUIERAN REALIZAR POR EQUIPO)

DULCE DE PAPAYA (CHUKI PUT): PAPAYA VERDE DE PREFERENCIA, CLAVO, CANELA, VAINILLA, PILONCILLO, AZÚCAR: HIERVES EL AGUA CON EL PILONCILLO EL CLAVO Y TODOS LOS INGREDIENTES RESTANTES PARA HACER UN ALMIBAR, YA QUE HIVIO LE AGREGAS LA PAPAYA O EL INGREDIENTE DESEADO PARA QUE HIERVA CON EL ALMIBAR (TODOS LOS PRODUCTOS PARA HACER EL DULCE X; SE PONEN A PRECOCER PREVIAMENTE CON UN POCO DE AGUA Y AZÚCAR PARA PODER AGREGARLO AL ALMIBAR) AL IGUAL SE PUEDEN REALIZAR EL DULCE DE CAMOTE, NANCHE O CIRUELA

(ESTA RECETA SE VA A REALIZAR IGUAL)

COCADAS:

3 huevos 250gr. de azúcar 250gr. de coco rallado (coco fresco, o el usado para pasteles), 1 cucharadita de canela molida, 1/2 cucharadita de vainilla; 1 cucharada de aceite comestible, 1/2 metro de papel encerado

Preparación:

Se baten los huevos con el azúcar, vainilla, canela molida y luego se incorpora el coco rallado hasta obtener una masa manejable. Después se va agarrando pequeñas porciones; colocando aceite en tu mano para poder manejar esa masa y se van haciendo bolitas, se va colocando en el horno (previamente precalentado a 200°) en una bandeja con papel vegetal o (encerado) y las mete en el horno de 10-15 min