This page was exported from - Report3
Export date: Wed May 15 0:28:37 2024 / +0000 GMT

Comparten elaboración de fruta de horno, una tradición mexiquense que endulza el paladar

Las raíces culinarias han sido el principal motivo de reunión para las familias mexiquenses, ya que implica largos procesos manuales y de productos naturales que le dan vida a la gastronomía artesanal mexiquense.

La Subsecretaría de Turismo, a través del Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México (IIFAEM), invita a conocer la elaboración de la fruta de horno, un postre característico de la entidad mexiquense, mediante el programa Cultura, Turismo y Deporte en un Click 3,0 en las redes sociales de la Secretaría de Cultura y Turismo, Facebook y Twitter, @CulturaEdomex.

Con la cápsula denominada Fruta de horno, explicaron la elaboración de este producto, uno de los más crujientes y sabrosos de la repostería, elaborados de manera artesanal.

Tiene sus orígenes en la panadería española y francesa, las galletas denominadas fruta de horno, en las cuales los habitantes de Tenango del Valle adaptaron la esencia de la cocina, al gusto y buen paladar de los pobladores.

Es una galleta de harina de maíz, manteca y azúcar que se hornea con mucha dedicación. Parte de los procesos es la mezcla de los ingredientes y el amasijo, posteriormente pasa por una pistola o jeringa como le llaman para poder realizar tiras largas, consecutivamente realizan una medida de la galleta para darle la forma de rosquilla.

Esta delicia se distingue por estar horneado a la leña, aunque otras personas prefieren hacerlo con gas, lo que ha permitido aumentar la producción. El toque final queda en la decoración, ya sea espolvoreadas con azúcar, merengue o al natural.

Es de referir que estas galletas artesanales son famosas dentro y fuera de la entidad mexiquense ya que su sabor ha traspasado fronteras y ha llegado a países como Japón y Estados Unidos.