This page was exported from - Report3
Export date: Sun May 19 1:57:25 2024 / +0000 GMT

Son dulces típicos mexiquenses un referente de cultura y tradición en el Estado de México

La Secretaría de Cultura y Turismo, a través de la Subsecretaría de Turismo y el Instituto de Investigación y Fomento a las Artesanías del Estado de México (IIFAEM), presentó en sus redes sociales ?Hecho en Edoméx", un espacio en el que el público puede conocer y disfrutar de los procesos de elaboración en los talleres artesanales.

En esta ocasión la cápsula fue acerca de los dulces típicos elaborados en Toluca, una delicia que ha trascendido y cuyo sabor conquista en cada bocado que llena el paladar de tradición.

La elaboración de los dulces data de la época prehispánica y después se renovaron con los ingredientes que provenían de España y otros países, su popularidad creció hasta hacerse presentes durante las celebraciones de los pueblos.

En la entidad mexiquense existe una variedad de dulces, pero Toluca sobresale en la elaboración de ellos, las familias han sabido llevar el deleite en los paladares de chicos y grandes.

De generación en generación las familias han trasmitidos los secretos de recetas, procesos e ingredientes para darle vida a los exquisitos y deliciosos dulces. El tiempo de elaboración depende de cada dulce hay unos que se lleva un día y otros hasta cinco días en el proceso.

Existe un buen número de dulces que varía de una región a otra, sin embargo, están aquellos que sobresalen de una larga lista al ser los más populares.

Los jamoncillos, condesas, frutas cristalizadas, chongos, tamarindos, cocadas, palanquetas, trufas, dulces de leche, entre muchos más. Los precios de los dulces varían desde 10 y 12 hasta 30 pesos, según el tamaño y sabor de producto.

Esta dulce cápsula está disponible en las redes sociales de la Secretaría de Cultura y Turismo, Facebook y Twitter, en @CulturaEdomex.