

Spanish Reader

Los borrachitos

Un dulce tradicional de Puebla



Cuando hablamos de los borrachitos de Puebla, no, no nos referimos a una persona pasada de copas, si no a los dulces típicos originarios de este estado, se cree que fueron creados en el convento de Santa Rosa y aunque no hay un registro oficial al respecto, es muy probable que así haya sido, ya que la época de la Colonia, la mayoría de los dulces poblanos se hacía en los conventos.

Su nombre se debe al alcohol que contienen. Tradicionalmente se hacían con fécula de maíz, azúcar, rellenos de un saborizante natural (como fresa, piña y coco) y algún licor como el coñac, rompopo, tequila o incluso champaña.

La producción de estos dulces es sustentada por la inmensa demanda de consumidores deseosos de este dulce. Es considerado como uno de los dulces mexicanos más tradicionales y emblemáticos.

Los borrachitos son famosos por estar presentes en casi todas las dulcerías tradicionales, en las casetas de la carretera, en los mercados y también su fama es debido a sus vibrantes colores.

Y así como en la comida hay para todos los gustos, en los dulces también, ya que hay para aquellos que aman el picante, lo ácido y para los que prefieren disfrutar de la dulzura que aportan estos productos.

Así que ya sabes, cuando visites Puebla, no olvides probar unos borrachitos.



Español / Inglés

Borrachitos / inebriated
dulce / candy
copas / drinks
fecula / starch
saborizante / flavoring
fresa / strawberry
piña / pineapple
emblemáticos / emblematic
caseta / toll booth
carretera / highway
picante / spicy
ácido / citric acids

Spanish Institute of Puebla
 11 Oriente #10, Centro Histórico Puebla, Puebla 72000.
 Tels: 1-800-554-2951 (USA & Canada)
 +52-222-242-2062 (Other Countries)
info@sipuebla.com