



Sabores españoles: los dulces más típicos de la península

Desde las calles empedradas de Andalucía hasta las bulliciosas plazas de Madrid, los postres típicos de España revelan la diversidad de su patrimonio culinario. En este artículo vamos a descubrir cuatro de los postres más típicos de las fiestas españolas.

España, tierra de rica herencia cultural y gastronómica, cautiva los sentidos con una variedad de sabores que han perdurado a lo largo de los siglos. Entre las delicias culinarias que destacan en la escena gastronómica española, los postres ocupan un lugar especial. Empezamos nuestro paseo gastronómico adentrándonos en cuatro dulces emblemáticos que adornan la mesa española.

Churros: este es el dulce más típico de España. Los churros son tiras de masa frita que han conquistado muchos corazones y se suelen servir acompañados de una taza de chocolate caliente. Sumergir un churro caliente en el chocolate es una experiencia que resalta la simplicidad y la exquisitez de la cocina de este país. Son perfectos para un auténtico desayuno español y si aún no los has probado, para empezar, te aconsejo probarlos en la cafetería San Ginés de Madrid, ¡te van a encantar!

Turrón: pasemos ahora al turrón, dulce típico tanto de las fiestas italianas como de las fiestas navideñas españolas y regalo

apreciado que enciende la alegría en cada bocado. Esta delicia está hecha de almendras tostadas y miel, y se presenta en varias consistencias: blando o duro. Ojo a que no se te rompan los dientes, acompáñalo de un vino Moscatel o un buen café.

Polvorones: mi merienda favorita cuando era pequeña, los polvorones son una especie de galletas secas que se deshacen en la boca. Suelen estar decorados con azúcar glas y son imprescindibles durante las navidades en España.

Roscón de Reyes: relleno de nata (o crema para los más modernos) y adornado con fruta confitada de varios colores, este bollo de masa dulce es típico del día de Reyes en España. Es el dulce con el cual se terminan todas las fiestas navideñas y por eso, como los reyes magos, itrae regalos! Si algún día lo vas a comer ten cuidado con tu trozo de roscón: ¡podrías encontrarte un regalito escondido dentro!

Y si eres más de cremas, no te preocupes, en España vas a encontrar postres típicos y deliciosos como...

Flan: Si te gusta el sabor a vainilla y caramelo, el flan es para ti. Este postre cremoso tiene una textura suave y su característico caramelo por encima es la guinda del pastel. ¡Qué esperas, ve a cocinarlo!

Crema Catalana: estoy segura de que ya has oído hablar de este postre. Es uno de los platos más famosos de Cataluña, ya extendido por el resto del país. Se hace con yema de huevo, harina, azúcar y leche, todo ello cubierto con una capa de azúcar caramelizado ¿será tan fácil de cocinar como de comer?

Así concluimos nuestro viaje por los dulces típicos de España, donde cada postre cuenta una historia única. La riqueza cultural de este país se revela en cada bocado, recordándonos que la gastronomía es mucho más que una experiencia sensorial; es un viaje a través del tiempo y la tradición que une a las personas en torno a la mesa. ¡Buen provecho!

L'AUTRICE

Alba di Egness, madrelingua spagnola, laureata in economia e con un master in marketing, si trasferisce in Italia nel 2016 e si specializza nell'insegnamento dello spagnolo per studenti di madrelingua italiana. Content creator e Fondatrice dell'Accademia Egness, la prima scuola online di spagnolo per italiani.

[YouTube](#)
[Facebook](#)
[Instagram](#)