

## ¿Y qué tal una rosca de reyes acompañada con un chocolate batido con molinillo mexiquense?



En esta temporada de festividades y alegría, donde la unión familiar es lo más importante, se puede celebrar y acompañar el Día de Reyes con un chocolate caliente y espumoso, además de la tradicional rosca.

La entidad mexiquense ofrece variedad en cuanto a gastronomía, donde destaca la elaboración de chocolate, que se prepara con cacao, con la receta secreta que cada familia le impregna en su preparación.

A pesar que la materia prima no se cultiva en la entidad, un grupo de artesanas y artesanos prepara esta bebida, además de crear deliciosos dulces, tal es el caso de los productores de la Chocolatería Placer, originarios de Tizayuca.

Su producción es para los paladares exigentes, ellos consiguen su materia prima en otros estados para prepararlo a su estilo, recetas que por varias generaciones se han transmitido para darle vida a las bebidas y dulces con chocolate.



La clave para lograr un chocolate espumoso está en el molinillo, que al sostenerlo con las manos y girarlo generará esa espumosis, este utensilio de cocina es elaborado de forma artesanal y es utilizado por toda persona que le gusta la tradición y el chocolate.



De manera tradicional, las y los artesanos de Rayón son especialistas en su creación con el torno de violín. El molinillo tiene algunos anillos tallados en la madera que sirven para introducir oxígeno a la bebida y así lograr la espesa y deliciosa espuma, cuya función principal es disolver los ingredientes.

Para una mañana, tarde o noche fría, un chocolate caliente no puede faltar en compañía de la familia y los amigos.



El Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México (IIFAEM), a través de sus Tiendas de Artesanías Casart, invita a consumir estos productos hechos por las maestras y maestros artesanos del territorio mexiquense.