

Postres Típicos de Chile

La repostería chilena tiene una larga historia, llena de tradiciones y sabores que han formado parte de la merienda de los chilenos por generaciones. **La mayoría de los dulces típicos de Chile han estado presentes desde los tiempos de la colonia hasta nuestros días.**

Además de estar llena de sabores y olores exquisitos, la repostería chilena es muy variada. **Cada región del país incorpora ingredientes característicos de la zona,** que generalmente varían según la temporada del año.

La gastronomía chilena en general, tiene una larga tradición. La repostería típica de Chile que podemos disfrutar en la actualidad, **dio sus primeros pasos durante la época de la colonia,** dando lugar a panes, bizcochos y tortas en las que se combinaban masas y pastas con leche, fruta fresca y almendras.

Durante esos años las monjas tuvieron un papel muy importante en la preparación de distintos tipos de dulces, dando origen a la expresión **“hecho con mano de monja”**, que significa que el dulce es delicioso.

La expresión “hecho con mano de monja” es una frase que se utiliza en nuestros días y nos recuerda el origen tradicional que envuelve a cada dulce típico de Chile.

¿Qué tienen de especial los postres chilenos?

Los postres chilenos resultan siempre deliciosos para quienes lo prueban, ya que **son una mezcla exquisita de sabores, colores y olores que reflejan las tradiciones e ingredientes indígenas y la influencia de la gastronomía colonial española.** Con el tiempo también se fueron incorporando ingredientes de origen alemán y francés que destacan aún en nuestros días.

Los panes y bizcochos horneados son muy comunes en la dulcería chilena y también abundan la leche y las frutas de temporada. Sin duda alguna los acompañantes ideales de bebidas calientes e incluso algunas bebidas alcohólicas como el vino chileno.

Otra de las características que hace especial la repostería chilena, es que sus dulces son ideales para compartir con familia y amigos, no solo en ocasiones especiales, sino día a día.

¿Cuáles son los postres chilenos preferidos?

Según la época del año y el lugar geográfico existe gran variedad de dulces típicos, ideales para compartir en las meriendas, popularmente conocidas como las “onces”. Sin embargo, según la localidad también es común como postre luego del almuerzo o incluso, como parte de la cena.

Sin duda alguna, cada región del país posee al menos un dulce típico que encanta a quienes tienen el placer de degustarlos.

A continuación te dejamos postres que puedes preparar en la comodidad de tu hogar, de forma rápida y sencilla y con el toque característico de Chile, para que sorprendas y consientas a tus familiares o amigos.

- [Queque básico](#)
- [Queque de manzana esponjoso](#)
- [Panqueques de avena y plátano](#)
- [Brazo de reina](#)
- [Pie de limón](#)

Receta de Queque

Información Nutricional

1. 📁 Categoría: postres
2. 🍳 Cocina: Chilena
3. 🕒 Preparación: 40 minutos
4. 🕒 Cocción: 40 minutos
5. 🔥 Calorías: 350 Kcal
6. 👤 Raciones: 12 personas

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes

- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 barrita de mantequilla con sal
- Ralladura de la cáscara de naranja o de limón
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 taza de leche
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 taza de azúcar

Preparación

- **Paso 1:** Primero debemos batir en un bol la mantequilla y el azúcar, preferiblemente con movimientos circulares, hasta obtener una mezcla homogénea.
- **Paso 2:** Después vamos agregando los huevos, uno por uno,

sin dejar de batir.

- **Paso 3:** Incorporamos la vainilla y la ralladura de limón o de naranja, y seguimos revolviendo la mezcla.
- **Paso 4:** El siguiente paso es añadir el polvo de hornear, para luego incorporar la harina poco a poco, sin dejar de mezclar.
- **Paso 5:** Lentamente, añadimos la leche mientras seguimos mezclando con movimientos circulares, hasta obtener una mezcla homogénea. Reservamos.
- **Paso 6:** Engrasamos un molde para torta y lo espolvoreamos con un poco de harina para que el queque no se adhiera a la superficie de este.
- **Paso 7:** En este molde vertemos la mezcla, asegurándonos que se distribuya uniformemente dentro del mismo. Con esto garantizamos que el bizcocho quede uniforme.
- **Paso 8:** Finalmente llevamos al horno, previamente calentado a 180° C, y dejamos hornear durante 40 minutos. Al pasar este tiempo, comprueba que el queque esté dorado e introduce un palillo para verificar que el mismo ha llegado a su cocción máxima. Si sale seco, significa que el queque está listo, si sale lleno de mezcla, quiere decir que aún hace falta hornearlo unos minutos más.

Receta de postres Chilenos

[Receta de Leche evaporada Casera](#)

[Receta de Brazo de Reina Chileno](#)

[¿Cómo hacer flan casero de la Abuela?](#)

[Receta de Bizcocho para Tortas Chilenos](#)

[Receta de Queque de Manzana Chileno](#)

[Receta de Pie de Limón Chileno](#)

[Receta de Torta de zanahoria](#)

[¿Cómo hacer Panqueques Esponjosos con Manjar?](#)

[Receta de Panqueques de avena y plátano](#)

[Receta de Queque básico chileno](#)

[Receta de mermelada de durazno](#)