

MUNCHPOP!



Club Felicidad

CRÓNICA DE SABORES CHAPINES • MUNCHPOP

CRÓNICA DE ANTAÑO

El dulce que exigía tres horas de paciencia

Antes de las máquinas industriales, el verdadero lujo en Sacatepéquez era batir leche pura entera, azúcar y canela en peroles de cobre a fuego lento hasta que redujera a punto de pasta densa.

La forma alargada no fue un capricho: permitía que la masa enfriara parejo sobre tablas de madera antes de cortarse a mano con cuchillo tibio. No nació como una golosina rápida, sino como el postre de gala en las fiestas patronales del siglo XVIII.

EL TERMÓMETRO DEL ANTOJO

Precios & Mercados de las Canillitas

Lugar / Canal	Presentación	Precio
Puestos de La Terminal	Atados por mayor (10-12 uds)	Q15 - Q20
Feria / Convento	Unidad artesanal en celofán	Q3 - Q5 c/u
Supermercados	Bandeja plástica (6 uds)	Q22 - Q28
Tiendas de Especialidad	Caja de regalo artesanal	Q45 - Q60

El dato: En 1920, una canillita costaba 1 centavo y se ofrecía como muestra de cortesía al cerrar acuerdos en plazas cantonales.

ATRIBUTOS TRADICIONALES

Lo que define a una canillita auténtica

 **Solo 3 ingredientes:** Leche entera fresca de vaca, azúcar de caña y canela en raja (sin féculas de maíz ni espesantes).

 **Textura de corte:** Suave y granulosa por dentro, con corteza quebradiza y blanca lograda al cristalizar el azúcar al aire libre.

 **Cero colorantes:** Su tono marfil pálido proviene 100% de la reducción prolongada de la leche.

RECETA DE LA ABUELA

Cómo prepararla en casa (3 pasos)

- Reducir:** Hervir 1 litro de leche entera con 1 raja gruesa de canela a fuego medio hasta reducir a la mitad.
- Batir:** Agregar 1.5 tazas de azúcar y mover sin pausa con paleta de madera durante 45 minutos hasta ver el fondo del perol.
- Moldear:** Verter tibio sobre tabla engrasada, enrollar en cilindros y cortar en tiras antes de que enfríe por completo.



Recibes este bocado de felicidad porque eres parte de nuestra comunidad que valora lo natural. Si ya no deseas recibir más dulzura (lo cual nos pondría muy tristes), puedes darte de baja aquí. **Pero recuerda: la fruta fría siempre te esperará en casa**

[click here to unsubscribe.](#)

Por si estas cerca. VISITANOS.,
Munchpop
6ta avenida 8-76 zona 10
01010 Guatemala

WhatsApp: 502 30567150
Mail: hola@munchpopgt.com
MUNCHPOP ©
MARCA REGISTRADA

