

Dulces típicos para el Día de Todos los Santos

01/11/2019



Muchos eldenses disfrutan de los dulces típicos.

Muchos son los eldenses que disfrutan durante la **noche de Difuntos y el Día de Todos los Santos** de los dulces para estos días, como los famosos **huesos de santo** o **los buñuelos de viento**, de la pastelería Peñataro, ubicada en la calle Paquito Vera.

La pastelería Peñataro es especialista en la elaboración de productos de esta época. El pastelero **Vicente Peñataro** explica que su abuelo inició esta tradición cuando abrió el negocio en 1924, en la calle Colón. Después le sucedieron sus hijas Maruja y Angelita, y desde entonces han mantenido las mismas recetas a base de **mazapán**, surtido que incluye la elaboración de

distintos sabores como **naranja, avellana, chocolate, almendra, limón, café y coco y piñones**, que son los más solicitados.

"Se hacen con la misma receta y gustan mucho, además solo se preparan en estas fechas por lo que son muy demandados", señala Vicente Peñataro. En su elaboración utilizan la piel de la naranja, materias primas de calidad y todo cien por cien natural. También son típicos de este establecimientos los **buñuelos de viento**, con masa frita en aceite de oliva, rellenos de crema pastelera y crema de chocolate.