



## Dolços o dolcets de Santa Eugènia

Santa Eugènia de Berga

### Ubicació

**Comarca:** Osona  
**Lloc/Adreça:** Nucli de Santa Eugènia  
**Emplaçament** Pastisseria Corominas. C/ Montserrat n. 29. 08507 Santa Eugènia de Berga.

### Coordenades:

**Latitud:** 41.89996  
**Longitud:** 2.28293  
**UTM Est (X):** 440521  
**UTM Nord (Y):** 4638918

### Classificació

**Número de fitxa** 08246-71  
**Àmbit:** Patrimoni immaterial  
**Tipologia** Tècnica artesanal  
**Estil / època:** Contemporani  
**Segle** XX  
**Estat de conservació** Bo  
**Protecció** Inexistent  
**Accés** Fàcil  
**Ús actual:** Productiu  
**Titularitat** Privada  
**Titular:** Pastisseria Corominas. C/Montserrat, 29. 08507 Santa Eugènia de Berga.  
**Autoria de la fitxa** Anna M. Gómez Bach  
**Data de registre de la fitxa:** ds., 22/04/2006 - 02:00

### Descripció

Per tal d'elaborar els dolcets de Santa Eugènia es fan servir productes bàsics com la farina, ous, mantega, i ametlla. Es prepara tot barrejat fent una massa i s'afegeix la llet amb la llevadura fins a obtenir una massa homogènia. Seguidament es posa al forn, donant-li la forma de galeta fins que queda daurat, i s'afegeix per sobre ametlla picada.

## **Història**

La família Corominas, que fa uns 20 anys que és al poble, va decidir, farà uns 15 anys, crear uns nous dolços que van anomenar els Dolcets de Santa Eugènia. Tenen força sortida, sobretot com a present o per postres familiars i berenars.



