



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 Coromines. 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.



