

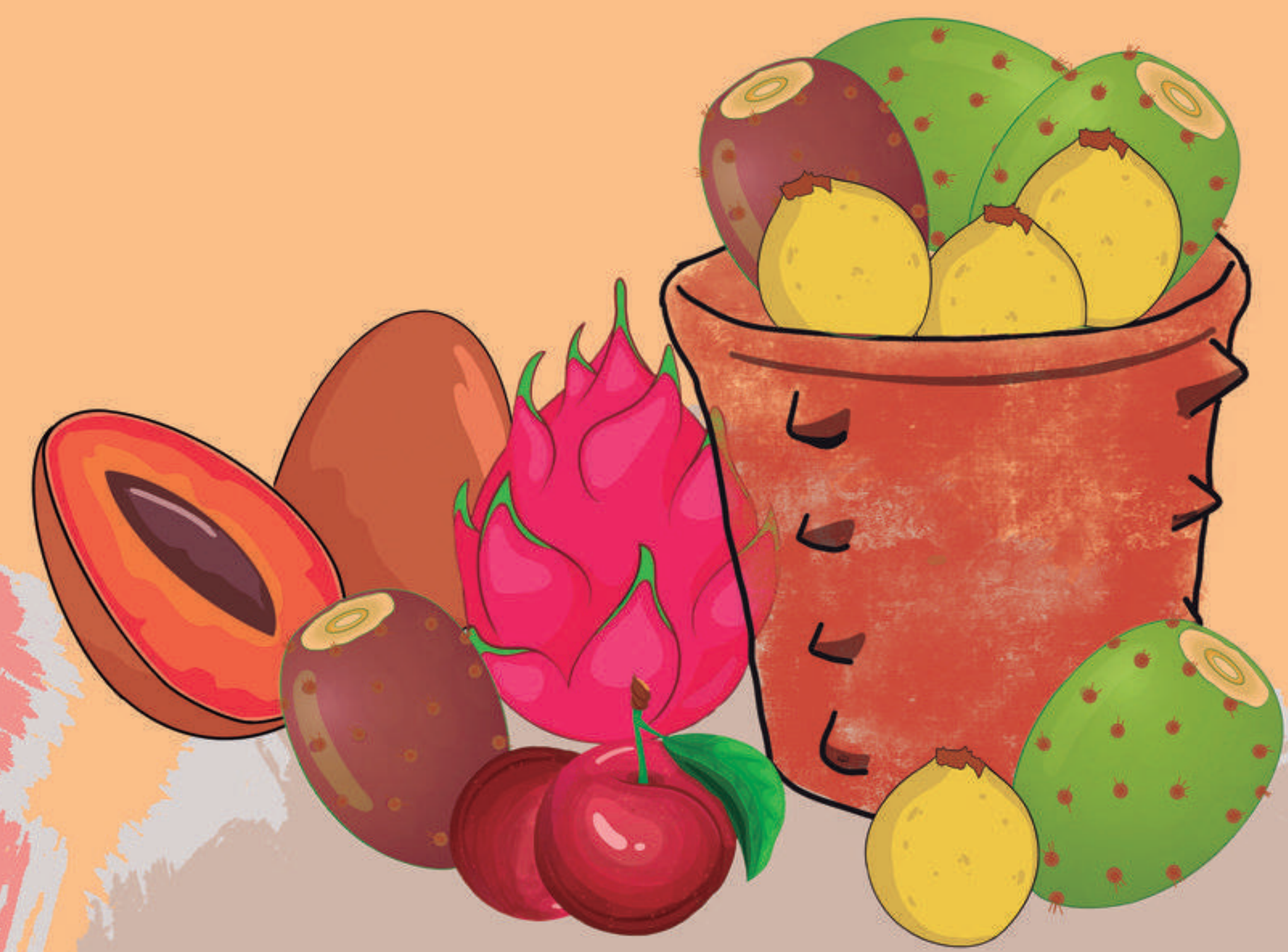
PALOMITAS

Eran llamadas **momochitl**, se elaboraban poniendo granos de **maíz palomero** en comales de barro, y en ocasiones les ponían **miel de maguey** para que tuviesen un sabor dulce.



CALABAZA

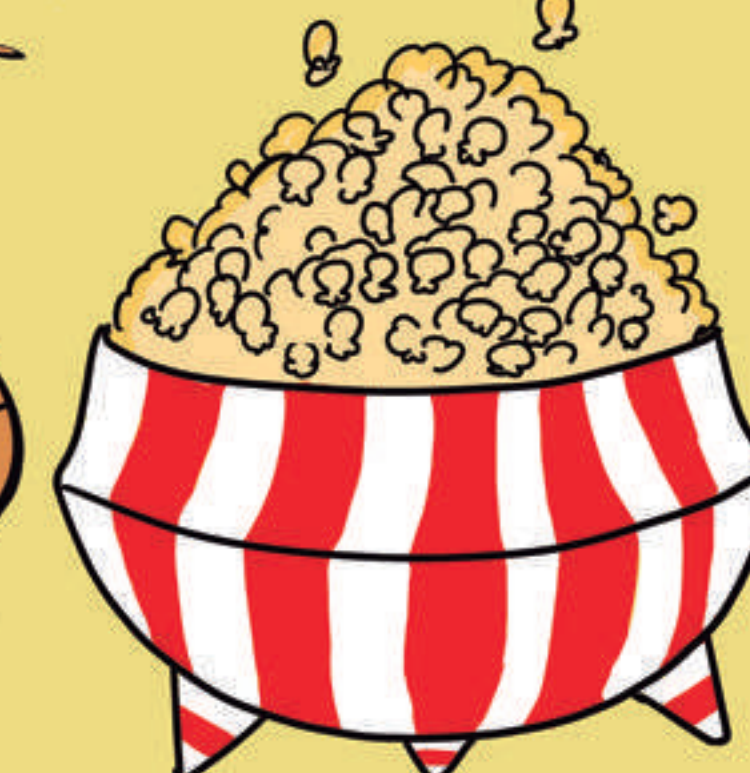
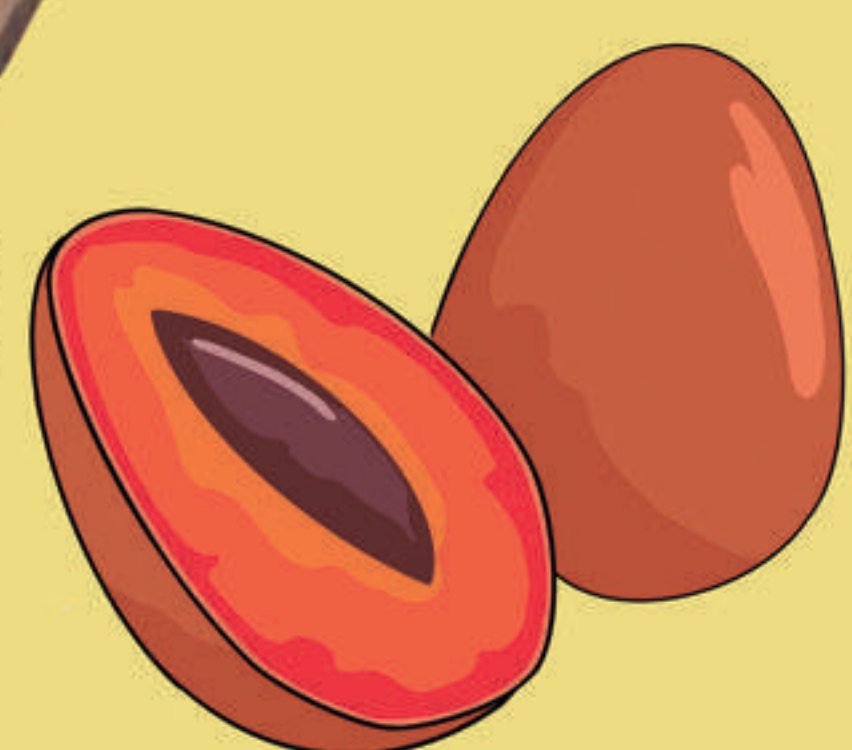
Preparaban **pepitas** o semillas de calabaza hervidas con **miel**. Además hervían la **calabaza** la cual se consumía como dulce.



FRUTAS

Había personas que vendían **frutas** de sabores **dulces**, entre ellas eran muy apreciadas las **tunas, ciruelas, guayabas, pitayas y mameyes**.

¿Había DULCES?



Estos eran los dulces y botanitas del México prehispánico

Elaboró: Thania Pérez Chávez y Emilio Cortina Gómez

JÍCAMAS

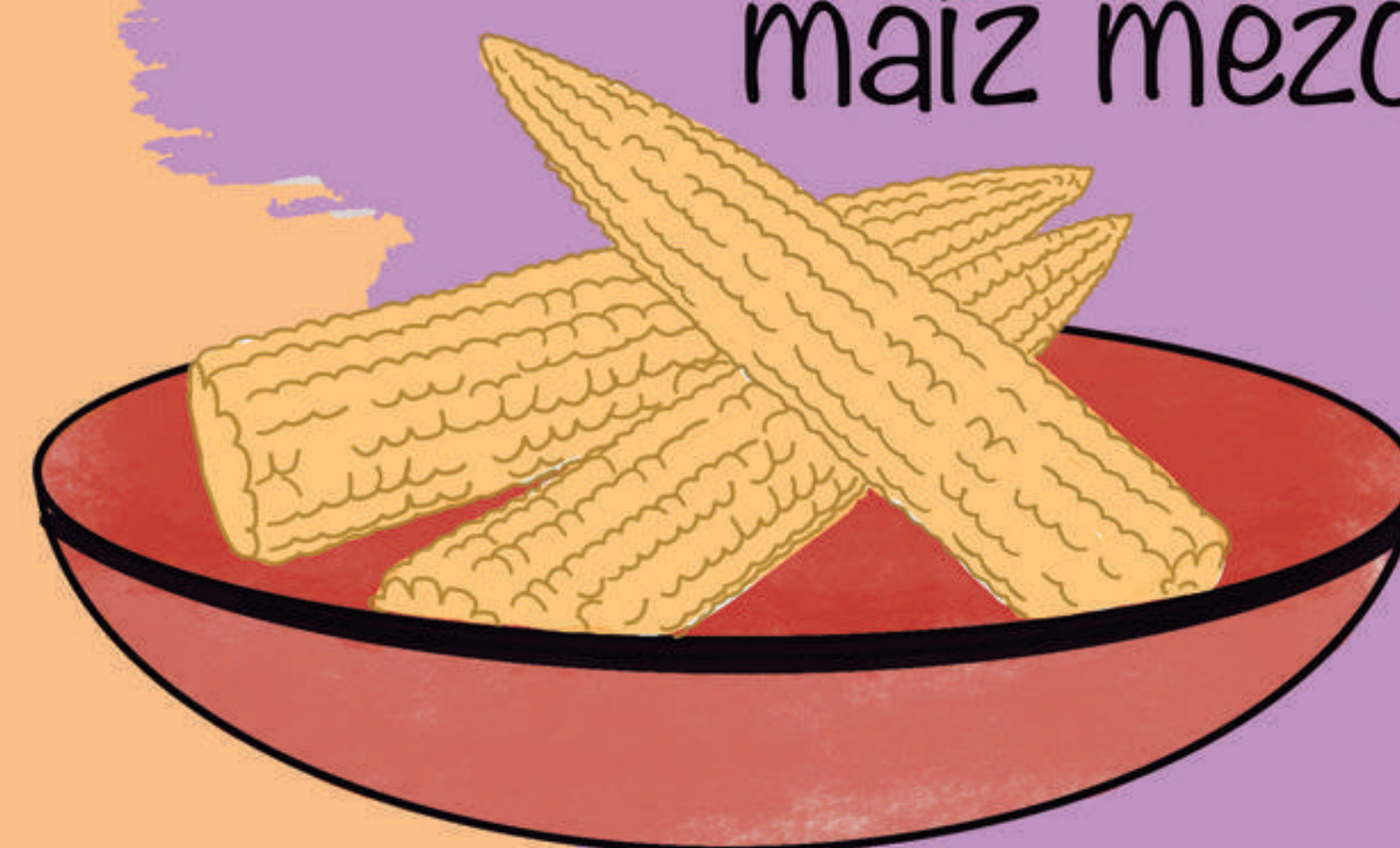


Esta raíz se conocía como **xicamatl**, que significa "raíz de agua", por su sabor dulce se consumía como botanita y no sería raro que las prepararan con chilito del que pica y del que no pica.



MAÍZ DULCE

Se vendían **elotes** de maíz tierno, los cuales tienen un rico sabor dulce, además hacían **tortillas** de masa de maíz mezclada con **miel**.



Fuentes:

- Buenostro, Marco y Cristina Barros
2001 La cocina prehispánica y colonial, CONACULTA, México.
- De Sahagún, Fray Bernardino
2006 Historia general de las cosas de la Nueva España, Editorial Porrúa, México.