

Blogmas 21 – Sobremesas de Natal dos 4 cantos do mundo

Conheça as *sobremesas* mais tradicionais dessa época do ano, em diferentes países.



Apesar das piadinhas, o Pavê e suas inúmeras variações está na lista de **sobremesas** legitimamente brasileiras para o Natal. Boa parte das outras opções que costumam fazer parte da Ceia tem origem em outros países, como o *Panettone*, a *Cassata* e a *Rabanada*.

Inclusive, falei da *Rabanada* neste [post aqui](#). Mas você conhece as **sobremesas** tradicionais de Natal de outros lugares do mundo? Este **Blogmas** é para apresentar algumas gulodices de lugares diferentes! Vem conferir e me conta se você conhece alguma delas!

Sobremesas de Natal ao redor do Mundo

- *Lussekater, da Suécia*



Este biscoito macio sueco feito de uvas é conhecido por sua famosa forma em “S”. Come-se durante o período do Advento e, especialmente, para a festa de Santa Lúcia, dia 13 de dezembro. É uma sobremesa ideal para desfrutar em qualquer horário, especialmente enquanto passeia em um mercado de Natal

no coração da Escandinávia.

— — —

▪ *Pavlova, da Oceania*



Esta sobremesa de Natal à base de merengue é disputada entre a Austrália e a Nova Zelândia. Crocante por fora e macia por dentro, é uma das sobremesas mais fáceis de se revisitar.

— — —

▪ ***Stollen, na Alemanha***



Também conhecido como “Christstollen” , é um bolo tradicional alemão. É feito com frutas secas, frutas cristalizadas e pasta de amêndoa (marzipan). Com sua forma alongada, essa sobremesa coberta com açúcar de confeiteiro é geralmente consumida durante o período do Advento e no dia de Natal. É essencial

para as celebrações de final de ano na Alemanha!

— — —

▪ ***Piernik, na Polônia***



Um bolo que vem direto da Europa Oriental, o “Piernik” em polonês ou o “Pryanik” em russo, é um clássico de Natal. Feito de farinha e mel, é tradicionalmente provado degustado nessa época do ano. Muitas vezes, pode ser confundido com pão de gengibre, no entanto, esse não é o caso, pois, diferentemente do pão de gengibre, neste aqui o mel é o ingrediente principal.

— — —

▪ ***Pudim de Natal, na Inglaterra***



Um Natal inglês não está completo sem o pudim de Natal, uma sobremesa feita com pelo menos 5 semanas de antecedência! Geralmente consiste em 13 ingredientes, simbolizando Jesus e os 12 apóstolos, e é acompanhado por um molho de conhaque ou molho “creme”, conforme. Sempre tem os

mesmos ingredientes: farinha de rosca, frutas secas, nozes, especiarias e um álcool (rum ou conhaque).

— — —

▪ *Kourabiedes, da Grécia*



Estes biscoitos de amêndoas e flor de laranjeira vêm diretamente da Grécia. Fáceis de fazer, essas delícias são tradicionalmente polvilhadas com açúcar, para enfeitar as mesas de todas as casas gregas no Natal. Em formatos redondos ou meia-lua, esses biscoitos podem ter a forma que você

desejar.

— — —

▪ *Bûche de Noël*



Sobremesa tradicional de diversos países francófonos, é uma das mais difíceis de preparar nesta lista. Aqui na Bélgica, encontramos disponíveis no mercado opções congeladas (feita apenas de cremes) e prontas em confeitarias e supermercados. O tronco de Natal muitas vezes ganha montagem luxuosa e acabamento brilhante.

-- --

▪ *Buñuelos, do México*



Para finalizar esta viagem ao mundo das **sobremesas de Natal** ao redor do mundo, aqui estão os *Buñuelos*. Muito populares no México e outros países da América do Sul. A composição e o formato dessa sobremesa variam de país para país, mas o principal é que ela é sempre frita e coberta com canela, açúcar ou mel.

— — —

Photos e infos: [Elle Belgique](#)