

Viena Capellanes y sus 85.000 rosquillas de San Isidro para homenajear a Madrid

Viena Capellanes vuelve a elaborar las tradicionales tontas, listas, rosquillas de Santa Clara y francesas, a las que se añaden sus Rosquillas de Violeta. Según los datos históricos de venta, las rosquillas preferidas por los madrileños son las listas o de limón

La ciudad de Madrid honra el 15 de mayo a su patrón, San Isidro, y -como cada año- tradición y gastronomía se entrelazan en la celebración más emblemática de la capital.

La ciudad acoge a miles de personas para vivir las tradiciones más populares que ofrece esta festividad: la romería celebrada en la pradera de San Isidro, los chotis, los chulapos y chulapas, las verbenas, etc. Todo ello unido a la gastronomía típica, entre la que destaca el dulce de referencia: las rosquillas de San Isidro.

La pastelería artesanal Viena Capellanes es conocida por ofrecer todas las variedades de las tradicionales rosquillas, manteniendo viva la tradición y permitiendo que todo el mundo pueda probar este dulce típico de Madrid.

Las más tradicionales son las tontas y las listas. Estas rosquillas se elaboran con la misma base, compuesta por una mezcla de huevos, azúcar, aceite de oliva y harina floja; pero se distinguen en el toque final. Las tontas son las más sencillas, ya que solo se termina esta masa con un toque de anís. Sin embargo, las listas, se bañan en almíbar y se terminan con fondant de limón, siendo una versión mucho más jugosa.

Junto a estas dos variantes, en Viena Capellanes también se elaboran las rosquillas Francesas y las de Santa Clara. Las de Santa Clara se decoran con un baño de merengue seco sobre la misma base que las listas -es decir, con la masa horneada y bañada en almíbar- y las Francesas se terminan con trocitos de almendra y azúcar glass sobre una base similar a la de las rosquillas tontas.

Este año, además, dispondrán de una Edición Limitada de sus "Rosquillas de Violeta", que lanzaron con muy buena acogida como Rosquilla del año Jubilar, durante el Jubileo de San Isidro, y que une la tradición de las rosquillas de San Isidro con el sabor del caramelo de violeta, tan típico de Madrid.

Este año, la cadena de restauración tiene previsto elaborar un total de 85.000 rosquillas; de las que más de 30.000 serán rosquillas listas o de limón

Datos de contacto:

Mirella Palafox

Gabinete de prensa Viena Capellanes
91 302 28 60

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>