



Referencias Bibliográficas

- Amerlinck, M. C. (1988). *Conventos y monjas en la Puebla de los Ángeles*. México: Gobierno del Estado de Puebla.
- Barros, C. & Buenrostro M. (1999). Por los dulces caminos de México. *Guía México Desconocido*, 50, 19-67.
- Castelló, Y. T. & Martínez del Río de Redo, J. M. (2000). Delicias de Antaño. *Historia y recetas de los conventos mexicanos*. Ciudad de México: Landucci.
- Consejo Cultural UDLAP. (2004). Una empresa divina. *Las hijas de Santa Teresa de Jesús en América 1604-2004*. Puebla: UDLAP.
- Corcuera de Mancera, S. (1996). *Entre gula y templanza*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Cordero, E. (1983). *Historia compendiada del Estado de Puebla*. (Tomo II). Ciudad de México: Grupo Literario "Bohemia Poblana".
- Curiel, J. L. (1999). El proceso del azúcar. *Guía México Desconocido*, 50, 15-17.
- Curiel, M. J. L. (1998). *México en el tiempo*. (No. XXIV). Mayo-Junio. México.
- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. (2000). *La cocina familiar en el estado de Puebla*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Chevalier, J. & Gheerbrant, A. (1999). *Diccionario de los símbolos*. Barcelona: Herden.
- De Guzmán, D. (1999). *Recetario mexiquense s. XVIII*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Escamilla, S. E. & De Gortari, K. Y. (Abril, 2000). *Guisos y golosos del barroco, cocina virreinal novohispana*. (Tomo II). Ciudad de México: Clío.



- Gott, P. P. & Van Houten, L.F. (1958). *All about candy and chocolate*. Chicago, Illinois: National Confectioners' Association of the United States, Inc.
- Gorozpe, L. (1910). *La caña de azúcar*. Ciudad de México: Imprenta de Manuel León Sánchez. Cda. Misericordia, II.
- Guerrero, F. A. (2000). *La Dulcería en Puebla*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Isla, M. (2002). *Manual de cocina, Puebla 1911*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Ketcham, B. (1993). *Savoring the past*. Estados Unidos de América: University of Pennsylvania Press.
- Kurczyn, S. (1999). *Azucarados afanes, dulces y panes*. Ciudad de México: Festival Centro Histórico Ciudad de México.
- La cocinera poblana y el libro de las familias (1901). Tomo 1. México: Herrero Hernández.
- Lavín, M. & Benítez, A. (Marzo, 2000). *Dulces hábitos, golosinas del convento, cocina virreinal novohispana*. (Tomo I). Ciudad de México: Clío.
- Loreto, L. R. & Benítez, A. (Marzo, 2000). *Un bocado para los ángeles, cocina virreinal novohispana* (Tomo II). Ciudad de México: Clío.
- Muriel, J. (1992). *Conventos de monjas en la Nueva España*. Ciudad de México: Santiago.
- Quintana, P. & Fabregas, L. M. (1992). *Puebla, la cocina de los ángeles*. Ciudad de México: Promotores Voluntarios del Hospital para el Niño Poblano. A.C.
- Salazar, G. N. (1990). *La vida común en los conventos de monjas de la ciudad de Puebla*. Puebla, México: Gobierno del Estado, Secretaría de Cultura.



- Salazar, M. (1945). *La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas*. Puebla, México: López.
- Suárez, F. M. C. (1999). Antecedentes de un manjar. *Guía México Desconocido*, 50, 9-12.
- Suárez, F. M. C. (1991). *La dulce Puebla: Los dulces de Puebla*. México: Gobierno del Estado de Puebla.
- Toussaint- Samat, M. (1999). *History of food*. Inglaterra: Blackwell Reference.
- Trejo, A. (2004). *Está en expansión la dulcería mexicana: Adriana Guerrero Ferrer*. Recuperado el 1 de febrero de 2005, de <http://www.conaculta.gob.mx/saladeprensa/2004/16ago/dulceria.htm>
- Vargas, E. (2000). *Recetario novohispano s. XVIII*. México: Consejo Nacional para la Cultura y el Arte.
- Verti, S. (1993). *Tradiciones mexicanas*. Ciudad de México: Editorial Diana.
- Villa, M. J. (1994). *Lecturas de Puebla. Dulcería* (Tomo III). Editorial: Gobierno del Estado de Puebla. Fondo de Cultura Económica.
- Zolla, C. (1988). *Elogio del dulce*. México: Carlos Haces.