



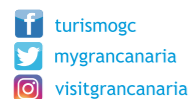
Oficina de Turismo de la Villa de Moya

PARQUE PICO LOMITO
Calle Juan Delgado, 6
35420 Moya
Tlf.: 928 612 348
turismo@villademoya.es
www.villademoya.es



Patronato de Turismo de Gran Canaria

Triana, 93
35002 Las Palmas de Gran Canaria
Tel: (+34) 928 219 600
Fax: (+34) 928 219 601



www.grancanaria.com

Fiestas

Moya posee un importante calendario festivo; en febrero se celebra Ntra. Sra. De Candelaria, patrona de la Villa.

En junio destaca la Romería en honor a San Antonio de Padua que tiene lugar el sábado más cercano al día 13. El 24 de agosto, Fontanales celebra a San Bartolomé donde la feria de ganado y la romería es compartida por lugareños y familias llegadas de otros pueblos. En el mes de octubre el municipio festeja al compatrono, San Judas Tadeo.



Casona canaria



Iglesia de Moya

Gastronomía



PRODUCTOS TÍPICOS DEL MUNICIPIO

Repostería típica (bizcochos, suspiros, bollos, truchas, etc.)
Quesos artesanales de Fontanales

Receta típica

Mousse Bizcocho de Moya



INGREDIENTES

- 1 bote de leche condensada
- 1 bote de nata
- 4 huevos
- 5 bizcochos de Moya
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de azúcar glas

PREPARACIÓN

Separamos las claras de las yemas y las montamos a punto de nieve con una pizca de sal. Cuando empiezan a tener consistencia le añadimos el azúcar glas y las reservamos. Preparamos el bote de nata y el bote de leche condensada. En un bol ponemos las yemas y añadimos la leche condensada y la nata. Las batimos bien y reservamos. Trituramos los bizcochos hasta conseguir un polvo fino. Añadimos las claras montadas a punto de nieve a la mezcla de yemas de huevo, leche condensada y nata. Utilizamos unas varillas para mezclar. Finalmente le añadimos los bizcochos de Moya y mezclamos bien. Servimos en recipientes individuales que guardaremos en la nevera unas horas para que estén bien fresquitos y listos para comer.



Villa de Moya



