

Las "casitas de pasteles" son la nueva obsesión en Reino Unido y se multiplican en todo el país

Una tendencia recién horneada: una tendencia dulce y casera está surgiendo en Reino Unido, donde las “casitas de pasteles” aparecen por todo el país. Estos pequeños comercios temporales, como el que dirige Michelle Evans en Appledore, en el suroeste de Inglaterra, venden productos horneados en casa.[1]

Algo delicioso y casero está apareciendo por todo el campo británico, y hay personas que recorren kilómetros para disfrutarlo. Mientras que en Estados Unidos abundan los puestos agrícolas a la orilla de las carreteras y los carritos de frutas, en Reino Unido la nueva obsesión son los puestos de pasteles.

Las llamadas *honesty boxes*, pequeñas estructuras de madera que contienen productos frescos y locales, como huevos o papas, forman parte de la cultura británica desde hace mucho tiempo. Basta con dejar el dinero en una lata, tomar lo que se necesita y seguir el camino. Es como una caja de autopago, pero a la antigua.

Surgieron como una forma de que los agricultores y pequeños productores vendieran sus productos directamente a los consumidores en las zonas rurales, redujeran el desperdicio y obtuvieran ingresos adicionales.

Sin embargo, hoy han evolucionado hasta convertirse en algo más grande. Escocia lleva la delantera con propuestas originales de estas cajas de autoservicio: en algunas de sus versiones más inusuales se pueden comprar obras de arte, cerámica e incluso bálsamo para las patas de los perros.

Pero los puestos de pasteles son una tendencia relativamente nueva y mucho más dulce que está arrasando en 2026 en el campo británico y sus comunidades suburbanas. El

[1] https://cnnespanol.cnn.com/2026/10/22/mundo/casitas-de-pasteles-reino-unido-trax

fenómeno está creando una especie de “The Great British Baking Show” a escala nacional, en el que cualquiera puede participar.

Mucho trabajo

Michelle Evans vende sus creaciones de repostería desde un pequeño puesto en Appledore, en el suroeste de Inglaterra.

El concepto de una casita de pasteles es sencillo: una persona aficionada a la repostería prepara sus pasteles favoritos, los divide en porciones y los coloca en pequeñas bolsas o cajas dentro de una estructura similar a una caseta, situada al final de la entrada de su casa o en el jardín delantero.

Quienes visitan el puesto pueden servirse y dejar el dinero correspondiente en una lata, pagar mediante un código QR o introducir el importe en una terminal para tarjetas.

Pero, aunque la idea es sencilla, ponerla en práctica no siempre lo es. Además de necesitar un certificado de higiene alimentaria y un seguro de responsabilidad civil, el negocio puede exigir muchísimo trabajo.

Después de pasar una semana laboral completa cuidando a residentes de una residencia para adultos mayores en Devon, Michelle Evans regresa a su cocina el viernes por la noche y se pone a hornear de inmediato. Su puesto, instalado sobre un muro al fondo del jardín de un amigo cercano de la familia, está justo junto al sendero costero del suroeste de Inglaterra, en Devon.

Esta popular ruta recibe nueve millones de visitantes al año, que recorren algunos de sus 1.014 kilómetros de sinuosos senderos sobre acantilados y pasarelas de madera junto a las playas. Por eso, el puesto de Evans está en una ubicación privilegiada para los excursionistas que recorren los alrededores de la histórica localidad marítima de Appledore.

Evans hornea los viernes por la noche para llenar el puesto antes del sábado por la mañana y con frecuencia se queda despierta hasta las 11 p.m. para asegurarse de preparar suficientes pasteles. Durante el fin de semana puede elaborar hasta 150 porciones, desde el favorito local, un pastel de limón bañado en almíbar, hasta pasteles rectangulares como el rocky road, elaborado con chocolate y otros ingredientes, y el millionaire’s shortbread, una galleta de mantequilla cubierta con caramelo y chocolate. “Es mucho trabajo, pero me encanta”, afirma.

Con precios de entre 2,50 y 3 libras (entre US$ 3 y US$ 4) por pastel, puede ganar hasta 450 libras, unos US$ 590, durante un fin de semana si vende todo, algo que suele ocurrir.

Pero asegura que el dinero no es lo más importante. “Mi abuela, Wyn, de quien lleva el nombre el puesto, tenía una panadería en Appledore y todo el mundo la conocía. Así que estoy dando continuidad a una tradición familiar”.

Se extienden “como la pólvora”

El puesto de Evans, que lleva 18 meses funcionando de manera ininterrumpida, es un negocio familiar en toda regla. Su hijo la ayuda a colocar los productos por las mañanas y su hija se encarga de las redes sociales, donde informa a la gente sobre lo que hay disponible y dónde encontrarlo.

Según Mark y Michelle Percy, fundadores del directorio en línea cakesheds.com, las redes sociales han desempeñado un papel fundamental en el auge de esta tendencia.

“Creo que cada vez han empezado a aparecer más puestos de pasteles y las redes sociales realmente han contribuido a que se extiendan como la pólvora”, afirma Michelle.

“Es algo encantador de descubrir y muy fácil de compartir en internet. Una persona encuentra un puesto, publica sobre él y, de repente, muchas otras personas se enteran de su existencia”.

El directorio, lanzado en abril de 2026 en respuesta al creciente número de puestos que aparecían a la orilla de las carreteras, cuenta con más de 300 establecimientos registrados.

“Siempre nos han gustado mucho los postres, así que cuando abrió un puesto de pasteles en nuestro pueblo, nos entusiasmamos”, añade Michelle. “Habíamos visto aparecer algunos por aquí y por allá, y empezamos a preguntarnos cuántos puestos de pasteles habría realmente”.

La ubicación es clave

La exmaestra Jenna Powell dejó su trabajo de medio tiempo para dedicarse a su exitoso negocio de pasteles.

Las redes sociales también han ayudado a Jenna Powell, una exmaestra, a poner en marcha y mantener su negocio de pasteles, que abre todos los días desde la mañana hasta la noche en Swimbridge, Devon. Powell cuenta con una instalación sofisticada, que incluye una terminal para tarjetas, un refrigerador para cafés helados y una cámara en directo. El negocio ha tenido tanto éxito que incluso ha podido dejar su trabajo de medio tiempo para dedicarse por completo a la repostería como fuente de ingresos.

“Nunca me he quedado sin clientes, lo cual es increíble. La gente se frena porque piensa que no puede hacerlo y, obviamente, dar ese paso da mucho miedo. Durante dos años sentí que no podía vivir sin unos ingresos estables y garantizados, pero el puesto ha estado cada vez más concurrido porque ahora puedo dedicarme por completo a él”.

La ubicación también es fundamental, explica. “Estoy justo al lado de una escuela, así que por la tarde, cuando los padres van a recoger a sus hijos, hay mucho movimiento. Además, nuestra carretera conectaba dos grandes ciudades antes de que construyeran la vía de circunvalación, por lo que muchas personas todavía la utilizan para ir a trabajar”. El puesto

está situado al final de la entrada de su casa, elevado sobre la acera y decorado con luces pequeñas y flores. “Se anuncia solo”, afirma.

Por supuesto, la calidad de los productos también ayuda. El llamado school cake es el producto más vendido de Powell. Se trata de un bizcocho tradicional de vainilla con glaseado blanco y chispas de colores, un clásico de las escuelas británicas desde hace generaciones.

También vende tartas de queso, brownies de tiramisú y rollos de canela, que los clientes pueden acompañar con cafés helados con especias de calabaza, servidos en vasos de plástico para llevar. Powell cuenta que solo ha tenido que recurrir una vez a las imágenes de su cámara de seguridad. Ocurrió cuando un niño de la localidad decidió probar suerte e intentó robar algunos pasteles para sus amigos. Como conocía a la madre del menor, el incidente se resolvió de manera amistosa y finalmente pagaron los pasteles.

Un dulce misterio

El programa “The Great British Baking Show” ha contribuido a impulsar la popularidad de la repostería en Reino Unido.

Channel 4/Love Productions/Netflix

El motivo por el que los puestos de pasteles han experimentado semejante auge este año sigue siendo un misterio. Sin embargo, la historiadora gastronómica Annie Gray considera que el fenómeno podría ser una respuesta a los cambios que atraviesa el mundo. “Los pequeños placeres y los gustos económicos en tiempos de incertidumbre económica claramente forman parte de la explicación”, señala.

El programa “The Great British Baking Show”, conocido como “The Great British Bake Off” en Reino Unido, también ha influido en algunos aficionados a la repostería.

Elizabeth Hudson tiene un puesto de pasteles en Egham, Surrey, a unos 31 kilómetros de Londres. “GBBO ha sido una gran fuente de inspiración a lo largo de toda mi trayectoria en la repostería”, afirma.

“A principios de 2021 solicité participar en el programa. Aunque no fui seleccionada, eso me impulsó a poner en marcha mi negocio de repostería desde casa ese mismo año. Hornear siempre me ha hecho feliz y quería transmitir esa misma sensación a otras personas. Ahora puedo hacerlo cada semana con el puesto, tomando como inspiración GBBO para desafiarme a mí misma y crear nuevas preparaciones interesantes cada semana”.

Del mismo modo, “The Great British Baking Show” está ayudando a algunos puestos de pasteles a mantener su atractivo. Emma Sawyers abrió el suyo en una zona rural de Norfolk, al este de Inglaterra, en mayo de 2026 y utiliza el programa de televisión como inspiración para su menú semanal.

“Siempre he seguido ‘The Great British Bake Off’ y pensé: ¿por qué no elegir cada semana uno de los productos que preparan en el programa y ponerlo en el puesto?”, cuenta. “Se agotan todas las semanas y me encanta el desafío”.

Sin embargo, los puestos de pasteles parecen ofrecer algo más que dulces. Al igual que la próspera cultura de las cajas de autoservicio en Escocia, muchos de los puestos que han aparecido durante los últimos seis meses parecen estar a cargo, en su mayoría, de mujeres. Para muchas, representan una forma de mantenerse económicamente activas con un trabajo flexible que pueden compaginar con la crianza de los hijos y las responsabilidades de cuidar a otras personas.

“Por un lado, es estupendo ver que quienes hornean en casa a pequeña escala pueden encontrar una salida para sus indudables habilidades y que algo basado en la honestidad prospere en un mundo que parece cada vez más cínico”, afirma Gray. “Pero, por otro lado, no estoy tan segura de que necesitemos más pasteles”. Al parecer, el público británico no está de acuerdo.