



# Croacia Dulce



El aroma de  
la nostalgia...

*El strudel también es de origen turco. Su delicada masa es una versión de la masa fila, típica de la repostería oriental.*

*La palabra '**strudel**' quiere decir, en alemán, '**remolino**', por la forma que adopta el rollo. Y el relleno puede ser dulce o salado, por eso se come como entrada, de postre o a la hora del té. Y es infaltable los viernes en las mesas de las familias tradicionales católicas, para reemplazar a la carne.*



*El relleno más famoso es el 'apíeistrudel', y por la paternidad de la receta hay una vieja disputa entre austríacos y húngaros. Los chefs usan manzanas verdes y lo sirven tibio.*

*Según los expertos, el secreto de un buen strudel está en la masa: tiene que ser tan fina como el velo de una novia, a través de ella se debe poder leer un periódico o una carta de amor. Hay que usar harina muy fina, se estira con las manos (sin anillos) y de adentro hacia afuera.*



## **STRUDEL**

### **Ingredientes:**

- Masa:** 350 grs. de harina  
Una pizca de sal .  
2 cucharadas de aceite de maíz 1 clara  
1 taza de agua tibia  
2 cucharadas de manteca blanda para pincela ó aceite.
- Relleno:** 5 manzanas verdes peladas y cortadas en rodajas, rociadas con Jugo de limón  
100 grs. de pasas de uvas  
100 grs. de nueces  
Pan Rallado  
Azúcar y canela a gusto.

### **Preparación:**

Tamizar la harina con la sal y formar una corona sobre la mesada. Aparte, mezclar el aceite con la clara y el agua, agregarlos en el centro de la harina

e ir uniendo con un tenedor hasta mezclar todos los ingredientes, i Trabajar el bollo con mucha energía, para adelante y para atrás, unos 10 minutos (debe quedar una masa muy tierna y elástica).

Tapar la masa con un bols precalentado y dejarla descansar una hora. Comenzar a estirla de adentro hacia afuera, siempre con los puños cerrados. Apoyar la masa sobre el mantel, y girar en tomo a la mesa mientras se estira parte por parte, siempre con los puños. Espolvorear la masa (donde va el relleno) con pan rallado.

Después distribuir las pasas y arriba las manzanas cortadas en <sup>1</sup> rodajas. Espolvorear con azúcar y por encima más pan rallado. Después enrollar. Colocar el strudel en la asadera enmantecada y pincelarlo con manteca. Durante unos 40 minutos a 180 grados se dejan en el f> homo hasta que el strudel este dorado por fuera-. Finalmente se espolvorea con azúcar impalpable.



## **KRAFNE**

\* Este postre es típico de la época de carnaval y de Pascua.

### **Ingredientes:**

**Masa:** 30 gr. de levadura  
4 cucharadas de azúcar rhum  
Leche, cantidad necesaria  
1/2 kg. de harina  
4 yemas

### **Preparación:**

Mezclar la levadura con un poquito de azúcar y leche. Dejar reposar. Batir la levadura co 2 cucharadas de harina, una cucharadita de azúcar y un poco de leche tibia, hasta que esté espumosa.

Dejar leudar un ratito.

En un bol colocar la harina, las yemas, el azúcar, un chorrito de rhum y la levadura ya levada. Agregándole leche de a poquito se amasa y se deja reposar.

Se estira la masa de 1,50 cm. de espesor y se corta con un corta-pastas o un vaso enharinado. Dejar reposar nuevamente.

Freír de un lado y cuando están dorados, dar vuelta. Al sacarlos se deben colocar sobre papel absorbente. Espolvorear con azúcar impalpable.

## Secretos:

- Usar SIEMPRE harina 0000, la masa debe quedar blanda y MUY batida
- La masa no debe enfriarse. Por eso se amasa y se deja levar en un ambiente cálido y cerrado. Por la misma razón, mientras la masa leva, hay que tajarla con un trapo.
- Debe reposar las dos veces, por lo menos, media hora.
- Se fríe en medio litro de aceite neutro.
- El aceite debe estar caliente, pero no demasiado para que no se oscurezcan.
- Guando las "krafne" levaron, primero se fríen sobre la parte en que estaban apoyadas.
- Cuando se fríe la primera cara, el sartén debe estar tapado. Al darlas vuelta se destapa.
- \*Son mucho más ricas si se comen recién hechas.



## **Medialunitas de Nuez** **(Kiflice od Oraha)**

### **Ingredientes:**

**Masa:** 350 grs. harina  
100 grs. manteca  
100 grs. nueces molidas  
80 grs. azúcar  
1 clara sin batir

### **Preparación:**

Colocar la harina en un recipiente grande, y agregar la manteca fría (en trocitos). Mezclar los ingredientes con las manos hasta formar una masa.

Agregar las nueces, el azúcar y la clara sin batir, y mezclar hasta formar una masa homogénea. Dejar descansar en la heladera.

Armar medialunas chicas, y colocarlas sobre una placa enmantecada. Hornear hasta que las medialunitas obtengan un color apenas dorado. Espolvorear con azúcar impalpable.



## **Torta de Cerezas** **(Kolaae od tresanja)**

### **Ingredientes:**

Masa: 3 huevos  
120 grs. de manteca  
200 grs. de azúcar  
250 grs. de harina leudante  
100 grs. de nueces molidas  
1 Kg. de cerezas Leche  
Ralladura de limón

### **Preparación:**

Mezclar el azúcar, la manteca y las yemas. Agregar la harina, la ralladura de limón y formar una masa agregando la cantidad de leche necesaria.

Dejarla reposar hasta que leve. Batir las claras a punto nieve y junto con las nueces molidas incorporarlas a la masa.

Trasladar todo a un molde enmantecado y enharinado. Lavar las cerezas, quitarles el carozo y distribuirlas sobre la superficie de la masa. Llevar al horno 45 minutos aproximadamente, a una temperatura de 200°C.



## **Bolitas con crema de nueces.**

### **Ingredientes:**

Masa: 6 yemas hervidas  
350 grs. de harina leudante  
280 grs. de manteca  
150 grs. de azúcar impalpable  
Azúcar  
Aguardiente

### **Para la crema:**

100/150 grs. de manteca  
100/150 grs. de azúcar  
150 grs de nueces molidas

### **Preparación:**

Desmenuzar las yemas, agregar la harina, la manteca, el azúcar y el aguardiente. Amasar y dejar reposar durante 1 hora.

Formar bolitas, enmantecar y enharinar una placa, y llevarlas a horno a temperatura de 160°C cuidando que no se cocinen demasiado.

### **Preparación de la crema:**

Mezclar la manteca y el azúcar hasta que se logre una consistencia espumosa agregando luego las nueces picadas.

Acompañar las bolitas con esta crema.



**KUGLOF**

### **Ingredientes:**

**Masa:** 3 huevos  
300 grs. azúcar  
150 grs. leche  
150 grs. aceite  
300 grs. harina 0000  
1 Cucharada de cacao  
100 grs. pasas de uva (opcional)  
Esencia de vainilla

### **Preparación:**

Encender el horno. Enmantecar y enharinar un molde. Reservar. Batir los huevos con el azúcar a punto letra (hasta que levantando con una cuchara o con el mismo batidor, marquemos una letra y quede marcada.)

Agregar mezclando suavemente, la leche, el aceite, las pasas, la harina y la esencia. Colocar los 2/3 de la preparación en el molde, y al resto agregarle el cacao, mezclar y colocarlo en el molde, por el medio de la preparación.

Colocar en horno mediano, aprox. 45 minutos. Se puede reemplazar el aceite por manteca derretida, colocada a temperatura ambiente.



## **Torta de Pascua Dálmata**

**Ingredientes:** 1 Kg. de harina leudante  
200 grs. de manteca  
200 grs. de azúcar  
5 yemas de huevo  
400 ml. de leche  
Ralladura de limón y naranja  
Azúcar impalpable  
Brandy  
Sal

### **Preparación:**

Mezclar la harina con la manteca ligeramente derretida, el azúcar, las ralladuras de limón y naranja, el brandy y una pizca de sal. Agregar la leche tibia y los huevos, mezclar hasta lograr una masa bastante firme.

Dejar en un ambiente cálido hasta que duplique su tamaño. Dividir en 3 o 4 partes y darle una forma \* redondeada.

Colocar cada pieza individualmente sobre una superficie enmantecada y dejar que leve nuevamente.

Hacer 3 cortes equidistantes y profundos en la superficie comenzando desde el centro hacia los costados en 3 direcciones.

Untar con huevo batido y espolvorear con azúcar impalpable. Hornear a 200°C durante 30 a 40 minutos.

### **\*Costumbre:**

Preparada con abundantes huevos, es símbolo del fin de Cuaresma. Junto con los huevos decorados, es llevada por los fieles a la Iglesia el día de Pascua para que sea bendecida.

Se suele consumir en el desayuno Pascual acompañada por jamón.



## **Buñuelos**

### **Ingredientes:**

- 1 paquete de levadura
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 1/2 tazas de harina
- 1/2 cucharaditas de sal
- 1 taza de pasas de uva
- 2 cucharadas de brandy
- Cáscara de 1 naranja y de 1 limón rallada
- Aceite vegetal para freír
- Azúcar glaseado

### **Preparación:**

Disolver la levadura en 1/2 taza de agua tibia, añadir 1 cucharadita de azúcar, dejar que suba y que haga espuma.

En un gran molde tamizar la harina mezclada con sal, añadir la levadura, las pasas, el brandy, cáscara de limón y naranja, jugo de limón y suficiente agua para que se forme una masa esponjosa igual que la masa del pan.

Cubrir y dejar en un lugar seco y cálido hasta que se doble el tamaño de la masa (Unos 45 minutos aproximadamente).

Tomar un poco de la preparación con una cucharita y freír en aceite muy caliente hasta que los buñuelos estén dorados por todos los lados.

Sacar en unas servilletas de papel para absorber el aceite. Rociar con azúcar glaseado y servir muy caliente.



*Esperamos que tanto los descendientes, como quienes no lo son, disfruten de los sabores de nuestra tierra y que impulse, a quienes no conocen Croacia a querer saber más sobre nuestra interesantísima cultura, y a quienes tienen ascendencia, los acerque a conocer sus raíces.*