

Receta de cintas fritas de Punta Arenas



Receta de cintas fritas de Punta Arenas

También llamadas “krostule” las cintas fritas **son una especialidad de la cocina croata** muy famosas en Punta Arenas, donde reside una importante colonia proveniente de Croacia.

¿Cómo hacer cintas fritas de Punta Arenas?

Las cintas fritas son unas delgadas cintas de masa **se fríen en aceite caliente** para luego servir las bañadas con miel o espolvoreadas de azúcar flor.

Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Preparación: 20 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de cintas fritas

Ingredientes

- 400 g de harina
- 40 g de azúcar
- 30 g de mantequilla blanda
- 10 ml de esencia de vainilla
- 4 yemas de huevo
- 4 g de polvos de hornear
- 2 huevos grandes
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- Aceite para freír
- Azúcar flor o miel para servir
- Sal
- Canela en polvo
- Nuez moscada

Preparación

- **1.** En una procesadora de alimentos añadir los huevos, las yemas, el azúcar, la ralladura de naranja y limón, la vainilla, una pizca de sal, la canela, la nuez moscada, la mantequilla y procesar todo hasta obtener

una mezcla homogénea.

- 2. En un bol grande cernir la harina y los polvos de hornear, añadir la mezcla anterior y amasar todo hasta formar una masa que no se pegue en los dedos, añadiendo poco a poco más harina de ser necesario.
- 3. Sobre una superficie limpia y lisa uslerrear la masa hasta alcanzar un espesor muy delgado, unos 3 milímetros y cortar tiras de 3 centímetros de ancho por 25 centímetros de largo. Distribuir y reposar por unos 5 minutos.
- 4. En una olla o sartén profundo calentar el aceite a fuego medio-alto, unos 160°C (320°F) y enrollar cada tira dándole la forma deseada antes de freírlas, cocinar hasta que estén doradas y estilar en papel absorbente.
- 5. Servir las cintas fritas espolvoreadas con azúcar flor o acompañadas de miel.

Recomendamos

[Calzones rotos](#)

[Pie de limón](#)