

Hoy cocinamos en casa: PAPRENJACI

Ponemos el punto final al menú croata con estas ricas galletas cuadradas o rectangulares llamadas *paprenjaci*, que tienen un toque muy especial de pimienta negra y miel. Además de su originalidad por llevar pimienta, estas galletas son características por los dibujos en relieve que llevan, y que se realizan con moldes tradicionales de madera. Se trata de un dulce muy popular en Croacia y todo un símbolo en el país, cuyo origen podría llegar a remontarse al siglo XIV o XV.

Es muy habitual que se preparen en las vacaciones de Navidad y que toda la familia, incluidxs lxs peques de la casa, participe. Y a eso os animamos desde el museo, a que toda la familia os metáis en la cocina y hagáis estas ricas y originales galletas. Eso sí, va a ser difícil que consigáis los moldes de madera que se utilizan habitualmente en Croacia para prepararlas, por lo que tendréis que usar otros con las formas que más os gusten.

INGREDIENTES PARA PAPRENJACI:

- 400 gr de harina tamizada
- 120 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar extrafino para repostería o glas (o azúcar normal)
- 3 cucharadas de miel
- 1 huevo entero
- 3 yemas de huevo
- 130 g de nueces molidas
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- ½ cucharadita de clavo molido
- ½ cucharadita de canela
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- 1 pizca de sal
- 1 cáscara de naranja

PASOS A SEGUIR PARA LA PREPARACIÓN DE PAPRENJACI:

1. Echar en un bol grande la harina, el azúcar, las nueces molidas, la nuez moscada, la canela, el clavo, la pimienta, la sal y la cáscara de naranja. Mezclar bien.
2. Añadir la mantequilla a temperatura ambiente y mezclarla con el resto de ingredientes utilizando las manos.
3. Echar el huevo entero, las tres yemas de huevo, la miel y volver a mezclar bien todo.
4. Espolvorear la encimera con un poco de harina, colocar la mezcla sobre ella y amasar para darle forma de bola. Cubrir con papel film y meter en el frigorífico durante 2 horas.
5. Colocar de nuevo la masa sobre la encimera enharinada, cortarla en dos partes y guardar una de ellas en la nevera mientras trabajamos con la otra. Aplanamos la parte de la masa que no hemos metido en la nevera con un rodillo hasta que tenga un grosor de 5 mm.
6. Presionar la masa con el molde o moldes elegidos e ir cortando las galletas hasta que se haya acabado la masa.
7. Repetir la misma operación de aplanado con el rodillo y cortado de las galletas, con la otra parte de masa que habíamos reservado en la nevera.
8. Colocar las galletas en una bandeja cubierta con papel de horno, precalentar este a 200°C y hornear durante unos 25 minutos.
9. Sacarlas del horno, dejarlas enfriar y conservarlas en un recipiente hermético de vidrio o metal. Se aconseja dejarlas reposar dos días antes de servir las, ¡si es que aguantáis!