

Catalinas Criollas

Las **catalinas criollas** son unas galletas dulces muy sabrosas. Su apariencia es marrón oscuro, poseen textura suave y un sabor especiado muy particular. Te presentamos esta receta exquisita popular en la repostería venezolana y colombiana, de recetasvenezolanas.org para que aprendas a preparar las catalinas que en Venezuela se les conoce también como **paledonias** o **cucas negras**, siendo más reconocidas las preparadas en los estados de Zulia, Lara y en los Andes.

En Venezuela, a las catalinas se les conoce también como **paledonias** o **cucas negras**, siendo más reconocidas las preparadas en los estados de Zulia, Lara y en los Andes.

Ingredientes:

- Para la masa de las catalinas:
 - 2 tazas de harina (280 gramos)
 - $\frac{1}{2}$ cucharadita de [canela](#) molida
 - $\frac{1}{4}$ cucharadita de clavo de especia molido
 - $\frac{1}{4}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
 - 1 taza de melado de papelón
 - $\frac{1}{4}$ cucharadita de [jengibre](#)
 - 4 cucharadas soperas de mantequilla con sal
 - $\frac{1}{2}$ cucharada soperas de aceite (para engrasar el molde)
- Para la miel de piloncillo (melaza de papelón):
 - $\frac{1}{2}$ taza de agua (120 mililitros)
 - 1 taza de papelón en trocitos
 - 6 unidades de clavos de especia

Pasos a seguir para hacer esta receta:

1) **prepara el melado de papelón con antelación**, así estará frío al usarlo. Utiliza una olla grande: vierte el agua, panela o papelón) y los clavos y ponlo a hervir. Espera hasta que el agua ebulle, luego deja la preparación uno 1 a 2 minutos más o hasta que se disuelva el papelón por completo. Cuela inmediatamente para eliminar los clavos y cualquier residuo. Reserva 1 taza de la miel de piloncillo (melaza de papelón).

2) **agrega los ingredientes secos** dentro de un cuenco grande: la harina, el jengibre, la canela, el clavo y el bicarbonato.

Mezcla muy bien los ingredientes hasta que se integren por completo.

3) **Añade a la preparación la mantequilla** poco a poco. Remueve muy bien hasta lograr una consistencia pareja.

4) Finalmente **incorpora el melado de papelón** (panela) a la preparación. Remueve muy bien hasta lograr una masa suave. Amasa un poco con la puntas de los dedos para verificar la consistencia pero no amases mucho.

5) Engrasa una bandeja para horno con 1/2 cucharada de aceite. Utiliza las manos para **hacer bolitas de unos 3 a 4 centímetros de diámetro**. Con los dedos enharinados, aplasta las bolitas hasta lograr una forma circular uniforme. La altura de las galletas debe ser de 1/2 centímetro. Cada paledonia debe estar separada de las otras por 3 centímetros, pues se expanden al cocinarlas.

6) **Hornea las cucas negras durante 30 minutos** a una temperatura de 300 °F o 180 °C, o hasta dorar las catalinas venezolanas. Al sacar la bandeja del horno, inmediatamente despega las galletas con una espátula.

7) ¡Simplemente exquisitas! Estas magnificas galletas oscuras poseen un aroma exquisito, con acentos especiados. Su textura es suave pero firme, su **sabor es intenso y dulce**.

#8Nov

¡Feliz domingo!

FUENTE

ORIGINAL:

<https://www.recetasvenezolanas.org/catalinas-venezolanas/>