



## Solteritas con Crema (Deep Fried Rosettes)

### Description

#### Solteritas con Crema- Deep Fried Rosettes (English version Below)

The solteritas are very popular in many parts of Colombia, but can also be found in other countries named as fritters, Manchegas flowers, Scandinavian' Rosettes amongst others.

You will need the following tool: a "Rosette & Timbale Set Scandinavian Cookies Biscuit".

Las solteritas son muy populares en muchas partes de Colombia, pero también se pueden encontrar en otros países como buñuelos de viento, flores manchegas, Scandinavian Rosettes y muchos más. Se pueden servir con: arequipe, crema de leche, leche condensada, coco rallado y muchos otros ingredientes.

**Utencilios:** Roseta para buñuelos de viento, flores manchegas. Encuentre este en [amazon.com](https://www.amazon.com)

#### Ingredientes para las galletas (mezcla rinde más o menos para 3 docenas de galletas)

- 250 gramos de harina de trigo
- ½ taza o 200 mililitros de agua
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Una pizca de Sal
- 1 cucharadita de color naranja para repostería
- 1 litro de aceite vegetal para freír

### Preparación

1. Cernir la harina.
2. Calentar el aceite en una olla y colocar el molde dentro del aceite. (Más o menos a 190 grados C – 370 grados F).
3. Mientras tanto mezclar el agua, la esencia de vainilla, color naranja para repostería, el azúcar y la sal.
4. Luego agregar la harina y batir hasta formar una crema homogénea un poco espesa.
5. Cuando esté suficientemente caliente el molde (más o menos por 5 o 8 minutos). Retirar el molde del aceite, dejar escurrir el exceso de aceite.
6. Luego colocarlo dentro de la mezcla de harina sin dejar que reboce por encima del molde (De otra forma la figura o galleta no desprenderá del molde).

- ~~7. Colocar el molde untado de la mezcla de harina en el aceite, sin dejar que toque el fondo de la olla. (Sostener el molde todo el tiempo).~~
8. La galleta cocinara en menos de 30 segundos. (Cuando las burbujas del aceite hayan parado un poco la galleta estará completamente cocinada).
9. Retirar las galletas a un plato con papel de cocina para quitar el excedente de aceite. Ver nota

**Nota:** Si no han desprendido solas las galletas del molde ayudarse con un tenedor cuando aun esta caliente el molde.

## Crema de relleno

### Ingredientes

- 1 taza de agua
- 100 gramos de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla o naranja
- 1/2 taza harina de fécula de maíz (Maicena)
- 1 cucharadita de color naranja para repostería

### Preparación

1. En una olla mediana colocar el agua, color naranja para repostería, el azúcar y la esencia de vainilla.
2. Poner a fuego medio y dejar hervir.
3. En 50 mililitros de agua, diluir la harina fécula de maíz y añadir a la mezcla, revolviendo constantemente con una cuchara de palo.
4. Cuando la mezcla empiece a hacer burbujas, bajar del fuego. Y dejar enfriar completamente antes de rellenar las galletas.

## Solteritas with Cream – Deep Fried Rosettes

**Tool:** Rosette & Timbale Set Scandinavian Biscuit ([amazon.com](https://www.amazon.com))

**Ingredients** For the cookies (mixture make 3 dozen Biscuits)

- 250 grams of wheat flour
- ½ cup or 200 ml of water
- 3 tablespoons sugar
- 1 tablespoon vanilla extract
- A pinch of salt
- ¼ teaspoon orange coloring food
- 1 liter of vegetable oil for frying

### Preparation

1. Sift the flour.
2. Heat oil in a pan and place the pan into the oil. (More or less to 190 degrees C – 370 degrees F).
3. Meanwhile mixing water, orange coloring food sugar, vanilla and salt.
4. Then add the flour and whisk to form a smooth cream that thickens slightly.
5. When the pan is hot enough (more or less for 5 to 8 minutes). Remove the oil pan, drain the excess oil.
6. Then place it in the flour mixture without overflowing above the mold (Otherwise its tricky to extract from biscuits mold).

- ~~7. Place pan smeared with flour mixture into the oil, without letting it touch the bottom of the pot. (Hold the mold all the time).~~
8. The biscuits cook in less than 30 seconds. (When the oil bubbles have stopped biscuits will be fully cooked).
9. Remove the biscuits to a plate with paper towels to remove excess oil. See note

**Note:** You can detach the biscuits with a fork when the mold is still hot.

### **Filling cream**

#### **Ingredients**

- 1 cup water
- 100 grams of sugar
- 1 tablespoon vanilla extract or orange
- 1/2 cup cornstarch flour (cornstarch)
- 1/4 teaspoon orange colouring food

#### **Preparation**

1. In a medium saucepan place the water, orange coloring food, sugar and vanilla essence.
2. Place over medium heat and bring to boil.
3. In 50 mL of water, dilute cornstarch flour and add to the mixture, stirring constantly with a wooden spoon.
4. When the mixture begins to bubble, lower the heat. Let cool completely before filling the cookies.