

# Facturas Alemanas

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 120 grs

**Agua:** 480 cc

**Harina 0000:** 1 Kilo

**Manteca:** 700 grs

**Sal:** 25 grs

**Yemas:** 2 Unidades

**Extracto de vainilla:** c/n

**Levadura:** 60 grs

**Ralladura de limón:** c/n

## Rellenos

**Ananá en conserva:** c/n

**Cerezas en conserva:** 10 Unidades

**Durazno en conserva:** c/n

**Moras:** c/n

**Crema pastelera:** c/n

**Mermelada de cerezas:** c/n

**Frambuesas:** c/n

## Preparación de la Receta

- Realizar un volcán con la *harina* con sal y agregar en el centro azúcar, *levadura*, yemas, vainilla, ralladura de *limón*, *manteca* y trabajar hasta unir los ingredientes.
- Amasar hasta tener una masa firme.
- Dejar descansar 10 minutos a temperatura ambiente.
- Separar en bastones de 900 gramos y llevar envueltos en papel film al freezer por 45 minutos.
- Empastar cada bastón con 250 gramos de *manteca*, dar una vuelta doble y tres simples, dejando descansar en frío por 20 minutos entre vuelta y vuelta.
- Estirar la masa descansada y cortar según la forma a realizar.
- Los cuadrados rellenarlos con duraznos, los pañuelos con *crema pastelera* y *ananá* y los molinos con mermelada y las frutas.
- Hornear a 180 °C durante 20 minutos.