Facturas Alemanas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 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.