Facturas de Grasa

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Amasijo

Agua: 500 grs
Harina: 1 Kilo
Sal: 15 grs
Azucar: 50 grs
Levadura: 10 grs

Empaste

Grasa: 200 grs
Harina: 50 grs
Margarina: 200 grs

Preparación de la Receta

Amasijo

- Hacer *harina* y sal una corona y verter en el centro azúcar, *levadura* y de a poco incorporar el agua.
- Amasar hasta formar una masa lisa y homogénea.
- Dejar descansar 10 minutos.
- Estirar la masa en forma de rectángulo y de 1. 5 cm de espesor.

Empaste

- Unir la *margarina*, grasa y *harina*.
- Untar el empaste sobre el amasijo, dar una vuelta simple y dejar reposar en frío por 20 minutos.

- Dar una vuelta simple y estirar de 1 cm de espesor para que quede la masa en forma de rectángulo.
- Repetir una vez más el procedimiento.

Armado

- Estirar, cortar tiras de 5 cm.
- Hacer triángulos con las tiras y dar descanso de 30 minutos.
- Arrollar dándole la forma deseada (medialunas, vigilantes, sacramentos, etc.)

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/facturas-de-grasa-medialunas-vigilantes-y-sacramentos