Facturas de Grasa por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Agua: 500 grs
Azucar: 50 grs
Harina 000: 1 Kilo
Levadura: 10 grs
Sal: 10 grs

Empaste

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

Preparación de la Receta

Amasijo

- Hacer con la *harina* una corona, verter los demás ingredientes y de a poco incorporar el agua, amasar hasta formar una masa lisa y homogénea.
- Dejar descansar 10 minutos aproximadamente.
- Luego estirar la masa en forma de rectángulo y de 1. 5 cm de espesor.

Empaste

- Unir la *margarina*, grasa y *harina*.
- Luego untarle con la mezcla de empaste y dar una vuelta simple.
- Cerrar bien los extremos para que no se escape la materia grasa, se dejan reposar por 20 minutos.
- Dar nuevamente una vuelta simple.
- Comenzar a estirar de a 1 cm de espesor tratando que la masa no se rompa y que quede en forma de rectángulo, repetir una vez más el procedimiento.
- Estirar, cortar tiras, y puño a puño triángulos,

- Dejar descansar 30 minutos y proceder a envolverlos u orillarlos.

Variedades

- *Medialunas saladas*
- Enrollar cada triangulo desde la base hasta el vértice.
- Colocar en placas enmantecadas curvando las puntas para formar las medialunas y encadenando unas tras otras.
- Pintar con doradura y cocinar a 220 °C por 20 minutos.
- *Sacramentos rellenos con membrillo*
- Una vez cortados los triángulos, en el medio poner un cuadradito de membrillo.
- Llevar una de las puntas hacia el centro, después la otra y enrollar desde la base del triangulo hacia arriba.
- Dejar el pico central hacia abajo del rollito porque al hornear se va a levantar.
- Estibar en bandejas previamente enmantecadas.
- Dejar *leudar* de 20 a 30 minutos en un lugar cálido.
- Pintar con doradura, espolvorear con azúcar.
- Cocinar en horno 220 ºC por 12 minutos
- *Vigilantes espolvoreados con azúcar*
- Después de enrollar los triángulos de masa, estibar en placas enmantecada sin curvar las puntas y dejando una separación de 2cm en cada pieza.
- Dejar *leudar* hasta que duplique el volumen.
- Pintar con doradura, espolvorear con azúcar y cocinar 220 ºC por 25 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/facturas-de-grasa-por-juan-manuel-herrera