# Facturas de Grasa



Tiempo de preparación: 120 Min

## Ingredientes

### Para el amasijo:

**Azucar**: 30 g
**Sal**: 15 g
**Levadura fresca**: 7 g
**Agua**: 300 cc
**Harina**: 500 g

### Para el empaste:

**Grasa de vaca (Primer jugo bovino)**: 100 g
**Margarina**: 100 g
**Harina 0000**: 50 g

### Para el relleno:

**Jamón en fetas**: Cantidad necesaria
**Queso en barra**: Cantidad necesaria

### Para la decoración:

**Crema pastelera para pastelería**: Cantidad necesaria
**Queso rallado**: Cantidad necesaria
**Dulce de frambuesa**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Para el empaste

- Mezclamos la *harina*, la grasa vacuna y la *margarina*.
- Trabajamos hasta formar una pasta blanda.

## Para el amasijo

## mezclamos el agua con la levadura fresca, el az&uacute

- Car y la sal fina.
- Unimos a esta preparación y trabajamos con las manos hasta tomar la masa
- Dejamos descansar y reservamos.

## Para el armado de la masa

- Estiramos el amasijo y distribuimos el empaste por la parte superior de la mitad de la superficie estirada.
- Luego, doblamos sobre sí mismo y volvemos a estirar con las manos.
- Cortamos en 2 tiras anchas y enrollamos sobre si mismo formando un cilindro largo
- Dejamos reposar durante 15 minutos.
- Cortamos piezas de 35 g y dejamos que la masa se relaje
- Con esta masa se podrán hacer medialunas, facturas, lenguitas, sacramentos, palitos, etc.
- Una vez que los trozos de masa relajados estén listos, se deben ovillar que es estirar cada trozo de masa y volver a enrollar sobre sí mismos hasta obtener unos rollos de 10 cm aproximadamente.

## Para las medialunas

- Con las manos y desde el centro para los costados estiramos cada rollo
- Luego, las terminamos dándole forma de medialuna y llevamos a una placa.
- Cocinamos durante 15 minutos aproximadamente a 200°C.

## Para las facturas de grasa

- Vamos a hacer el mismo procedimiento que con las medialunas de grasa pero unimos las puntas
- Rellenamos en el centro con *crema* pastelera o dulce de membrillo rebajado con un poquito de *oporto* para que sea fluido y fácil de colocar.
- Terminamos con azúcar por encima y cocinamos a 200°C durante 15 minutos aproximadamente.

## Para los palitos

- Procedemos de la misma forma que con las medialunas pero al darle la forma estiramos hasta formar unos palitos de 10 cm aproximadamente
- Espolvoreamos con azúcar y llevamos al horno a 200°C durante 15 minutos aproximadamente.

## Para los sacramentos de jam&oacute

- N y queso, estiramos con las manos las masas relajadas (35 g)
- Luego, en el centro colocamos un rollo de *jamón cocido* con un trozo de queso en el medio y envolvemos con la masa.
- Llevamos a una placa y terminamos con queso rallado grueso por encima.
- Cocinamos a horno fuerte (200°C) por 15 minutos aproximadamente.

## Para las leng&uuml

- Itas, estiramos cada trozo de masa relajado, doblamos sobre sí mismo y llevamos a una placa.
- Sobre las lengüitas, agregamos con manga una línea de *crema* pastelera y una línea de dulce de membrillo.
- Llevamos al horno a 200°C durante 15 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/facturas-de-grasa**