

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 **Dulce de frambuesa:** Cantidad necesaria

Queso rallado: 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 azú

- Cen 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 jamón

- 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 lengüitas

- 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>