

Facturas de Manteca

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Amasijo

Leche: 250 cc

Extracto de vainilla: c/n

Levadura: 30 grs

Sal: 10 grs

Azucar: 150 grs

Harina: 500 grs

Miel: 15 grs

Empaste

Harina: 25 grs

Manteca: 200 grs

Rellenos

Crema pastelera: c/n

Dulce de membrillo: c/n

Frutas a elección: c/n

Dulce de leche de repostería: c/n

Preparación de la Receta

Preparación

- En un bol mezclar *harina*, *azúcar*, *levadura*, *sal*, *leche*, *miel* y *esencia de vainilla*.
- Amasar hasta hacer una masa homogénea y elástica.
- Dejar descansar.

Empaste

- Mezclar **manteca**, *harina* , dar forma rectangular y reservar en frío.

Armado

- Estirar el amasijo y colocar en el medio el empaste.
- Cerrar y dar 4 vueltas simples.
- Darle a la masa 3 horas de frío entre vuelta y vuelta.
- Estirar la masa a ½ cm de espesor.
- Cortar tiras y de éstas triángulos.
- Llevar a frío durante 20 minutos.
- Dar la forma deseada (molinetes, moñitos o lechucitas)

Molinetes

- Cortar la masa en cuadrados de 5 cm de lado.
- Realizar un corte diagonal desde cada vértice, sin llegar al centro, para dividir cada ángulo en dos una si y una no.
- Colocar sobre la unión un copo de *crema* pastelera y un trocito de fruta.

Moñitos

- Cortar la masa en tiras de 10 cm de ancho.
- Dividir las en rectángulos de 5 por 10 cm.
- Retorcerlos en el medio para formar los moños.
- Colocar dulce de leche en una punta y *crema* pastelera en la otra.

Lechucitas

- Cortar la masa en tiras y dividir las en triángulos.
- Hacer coincidir el vértice de cada ángulo en el centro de la base.
- En los extremos de la base colocar copos de *crema* pastelera y copos de dulce de membrillo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/facturas-de-manteca>