

# 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>