

Facturas Alemanas de Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Masa

Leche: 500 cc

Huevos: 4 Unidades

Levadura instantánea: 20 grs

Ralladura de limón: c/n

Azucar: 80 grs

Harina 000: 800 grs

Manteca pomada: 160 grs

Sal: 5 grs

Relleno

Canela: c/n

Azucar: 1/2 Taza

Pasas de Uva: 150 grs

Crema pastelera: 300 grs

Manzanas picadas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Colocar *harina* y sal en la mesada en forma de corona.
- Colocar en el centro azúcar. , *levadura* instantánea, huevos, ralladura de *limón* y *manteca* pomada.
- Amasar con ayuda de cornet para ir integrando los ingredientes.
- Ir añadiendo leche de a poco amasando hasta tomar la masa y formar un bollo liso.
- Dejarla descansar en un bol hasta duplicar volumen (45 minutos)
- Espolvorear la mesada con *harina* y estirar con palote (5 mm de espesor).

Relleno

- Untar *crema* pastelera y sobre una mitad agregar por encima cubos de manzanas, pasa de uva remojadas en *oport*o, azúcar, canela e ir arrollando formando un rollo .

Armado

- Cortar rodajas de 3 cm y colocar en placa enmantecada con el relleno para arriba.
- Aplastar un poco con las manos.
- Cocinar en horno a 180 °C por 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-alemana-de-juan-manuel-herrera>