Variedad de Mini Facturas



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Crema pastelera: c/n A gusto
Azucar impalpable: c/n A gusto
Dulce de leche: c/n A gusto
Masa de hojaldre: 500 Gramos
Dulce de membrillo: c/n A gusto
Almibar: c/n A gusto
Masa de facturas de grasa: 500 Gramos
Masa de facturas de manteca: 500 Gramos

Preparación de la Receta

Para las mini facturas cortar la mitad del tamaño de una factura tradicional

- En la variedad de masa deseada, decorar y dejar *leudar*, al ser tamaños más pequeños cocinar en horno a 200° aprox, retirar del horno y finalizar.

Masa de Manteca

- Con la masa estirada cortar triángulos de 6 de base por 5 cm de lado y arrollar de la base hacia la punta, dándole forma de medialuna y estibar en placa.
- Dejar levar hasta duplicar volumen.
- Pintar con *levadura* y llevar a horno 180° C por 10 minuto aprox.
- Pincelar con abundante *almíbar* en caliente al salir del horno.

Masa de Grasa

- Cortar triángulos de masa estirada de 6 cm de base y 5 cm de lado y arrollar de la base a la punta (vigilantes)
- Colocar en placa y estibar casi pegados unos con otros los vigilantes y dejar levar hasta duplicar volumen.
- Agregarles a algunos dulces de membrillo con manga, a alguna *crema* pastelera y otros espolvorearlos con azúcar.

- Cocinar en horno a 180° hasta *dorar* (aprox 10 minutos)

Masa de Hojaldre

- Cortar cuadrados de 4 cm de lado de masa estirada.
- Unir 2 puntas enfrentadas, estibar en placa y dejar levar hasta duplicar volumen en la nevera.
- Cocinar a 180° C hasta *dorar* y que crezcan.
- Dejar enfriar, hacerles una incisión con tijera en el centro y rellenar con dulce de leche o *crema* pastelera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/variedad-de-mini-facturas