

Variedades de Facturas de Manteca

Tiempo de preparación: 360 Min



Ingredientes

Amasijo

Vainilla: c/n A gusto

Harina: 500 Gramos

Levadura: 30 Gramos

Sal: 10 Gramos

Azucar: 50 Gramos

Leche: 250 Gramos

Miel: 15 Gramos

Empaste

Crema pastelera: c/n A gusto

Dulce de leche repostero: c/n A gusto

Duraznos en almibar: c/n A gusto

Mantequilla: 200 Gramos

Dulce de membrillo: c/n A gusto

Harina: 25 Gramos

Preparación de la Receta

Amasijo

- En batidora con gancho amasador trabajar *harina*, *azúcar*, *levadura*, *sal*, *leche*, *miel* y *esencia de vainilla* hasta lograr una masa homogénea y elástica.
- Dejar descansar 30 min.

Empaste

- Trabajar *mantequilla* y *harina* hasta integrar, estirar en forma rectangular.

Armado

- Colocar en el medio del amasijo estirado el empaste y cerrar con los bordes.
- Dar 4 vueltas simples y 1 hs de frío entre vuelta y vuelta.
- Estirar la masa a ½ cm de espesor.
- Cortar fajas y de éstas triángulos.
- Enfriar durante 20 min.

Preparación de distintas variedades :

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 pastelera y un trocito de *durazno*.
- Dejar levar por 30 min

Moñitos

- Cortar la masa en tiras de 10 cm de ancho.
- Dividirlas 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.
- Dejar levar por 30 min.

Lechucitas

- Cortar la masa en tiras y dividirlas en triángulos. Hacer coincidir el vértice de cada ángulo en el centro de la base.
- En los extremos de la base copos de *crema* pastelera y motas de dulce de membrillo para imitar los ojos.
- Dejar levar por 30 min.
- Cocinar a 200° C por 20 min.

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