

Cómo hacer unas ricas facturas de forma rápida y gastando poco

10/09/2024



¿A quién no le gusta disfrutar unas ricas facturas en la **merienda o desayuno**? Aunque parezcan una preparación muy compleja y exclusiva de panaderías, la realidad es que hay gran variedad de **recetas sencillas** que podés hacer desde la comodidad de tu casa, en pocos minutos y sin gastar una fortuna, a pesar de que quedan una delicia.

Por este motivo, hoy te compartimos el **paso a paso** de unas riquísimas **facturas materas** que son un verdadero manjar de sabores y son una excelente opción para disfrutar con tus seres queridos. Además, como vos le das ese toque especial, **le podés agregar relleno de crema pastelera, dulce de leche o la compañía que más te guste.**

Ingredientes que necesitas para estas riquísimas facturas materas

Para la masa:

- 500 gramos harina 0000.
- 5 gramos de levadura seca o 25 gramos de fresca.
- 1 huevo.
- 1 pizca de sal fina.
- 100 gramos de azúcar.
- 300 mililitros de leche.
- 1 cucharadita miel (opcional).
- Ralladura de cáscara de 1/2 naranja o limón
- Esencia de vainilla
- 50 gramos de manteca

Decoración y relleno:

- Dulce de leche.
- Dulce de membrillo.
- Dulce de batata.
- Mermelada frutal.
- Crema pastelera (200 mililitros de leche; 25 gramos de maicena; 1 huevo; 50 gramos de azúcar; 1 cucharada harina; Esencia de vainilla)



Paso a paso sencillo, pero que debes respetar

1. Para empezar con esta receta vamos a preparar un pre fermento. En un recipiente, colocamos levadura, miel (o azúcar) y una cucharada del total de harina. Mezclamos y dejamos reposar 15 minutos o hasta que aumente su tamaño.
2. En un bowl o mesada amplia, ponemos la harina y la sal fina en forma de "lluvia". Mezclamos, añadimos el azúcar, el pre fermento, el huevo, la esencia de vainilla y la ralladura de naranja o limón.
3. Luego, agregamos la leche y amasamos hasta unir todo. Por último, agregamos la manteca que debe estar bien blandita. Amasamos hasta formar un bollo y dejamos leudar hasta que duplique su volumen en un recipiente aceitado y tapado.
4. Mientras la masa llega a su punto culmine, preparamos la pastelera. En un bowl, mezclamos el huevo, la maicena, la cucharada de harina, azúcar y un poco del total de

leche.

5. Mandamos a hervir la leche a fuego medio-bajo. Cuando llegue a su punto de ebullición, agregamos a la mezcla anterior y llevamos nuevamente a cocinar. Cocinamos sin dejar de revolver hasta que espese.
6. Cuando se consiga la consistencia esperada, añadimos la esencia de vainilla y dejamos enfriar en un recipiente con film en contacto y una vez fría llevamos a heladera hasta su uso.
7. Volvemos con la masa y formamos unas bolitas de unos 60 gramos aproximadamente. Colocamos en placa enmantecada y hacemos un hueco en el medio de las facturas. Dejamos reposar para que continúe creciendo su tamaño.
8. Rellenamos con la crema pastelera o dulce que tengas en tu casa. Pintamos con huevo y llevamos a horno precalentado a 180° por unos 25 minutos o hasta que se vean doraditas. Sacar de cocción y dejamos que se enfríen a temperatura ambiente.

Fuente: Crónica