

FACTURAS CON CREMA PASTELERA EN FÁCIL



Ingredientes:

- 650 g de harina, sin polvos de hornear
- 300 cc de leche
- 7g de levadura seca
- Azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de vainilla
- 4 huevos
- 70 g de mantequilla
- Almendras laminadas
- 600 cc de leche
- 70 g de maicena
- 4 yemas
- 1 taza de agua

Preparación

- MASA: hacer un volcán con 650 g de harina, sin polvos de hornear + 300 cc de leche a temperatura ambiente + 7 g de levadura seca + 1/2 taza de azúcar + 1/2 cucharadita de sal + 1 cucharada de vainilla + 4 huevos.
- Amasar con la amasadora, y cuando esté formada una masa, agregar 70 g de mantequilla y seguir amasando por 10 minutos más.
- Poner la masa en un bowl aceitado y pasar la mano aceitada por la superficie. Tapar con un paño y dejar reposar en un lugar tibio por 1 1/2 hrs. Uslerear la masa de 1/2 cm. y con un cuchillo cortar rectángulos.
- Con ayuda de una manga, poner la crema pastelera cerca de uno de los bordes, sin llegar a los lados. Mojar con agua los bordes y tapar la crema pastelera con la masa, dejando 1/3 del rectángulo libre. Con el cuchillo corta en tiras delgadas el sobrante de la masa y cubrir con ellas toda la superficie.



- Poner las facturas en la placa del horno previamente aceitado. Dejar reposar 1 1/2 hrs, tapadas, en un lugar tibio para que doblen su volumen.
- Pintar las facturas con una mezcla de leche y huevo, espolvorear con azúcar y almendras laminadas.
- Llevar al horno precalentado a 180 grados por 25 o 30 min, hasta que se doren.
- Apenas salen hay que pincelarlas con almíbar para que queden extra húmedas.
- CREMA PASTELERA: en un recipiente que pueda ir al horno poner 600 cc de leche + 150 g de azúcar + 70 g de maicena + 4 yemas y batir muy bien con el batidor del alambre hasta que no veas ni un vestigio de yemas.
- Llevar al microondas por tres minutos sacar y mezclar

