



Facturas y Croissants sin TACC: ¡Sí, es posible hacerlos en casa!

Descubrí cómo preparar las facturas argentinas más deliciosas en versión sin gluten. Desde medialunas mantecosas hasta bollitos rellenos, estas recetas te van a permitir disfrutar del sabor auténtico de la panadería tradicional, sin preocuparte por el TACC.



Un mundo de posibilidades sin gluten

¿Pensabas que las facturas sin TACC eran imposibles?

La buena noticia es que con las técnicas correctas y los ingredientes adecuados, podés recrear todos los clásicos de la panadería argentina. La clave está en entender cómo funcionan las premezclas, la goma xántica y los procesos de laminado adaptados.

En esta guía vas a encontrar recetas probadas, con tips prácticos y resultados garantizados. Desde las icónicas medialunas hasta las facturas con doble dulce que tanto nos gustan.



Las facturas sin TACC que vas a aprender



Medialunas de mantequilla

Crujientes, laminadas y con ese sabor tradicional que no falla



Facturas con doble dulce

El clásico irresistible con relleno generoso y brillo perfecto



Masa base versátil

Una sola masa para crear tortitas, bollitos y libritos



Facturas llenas saludables

Con harina de avena y almendras, sin azúcar agregada



Antes de empezar: ingredientes clave



Premezcla sin gluten

El ingrediente fundamental. Buscá una específica para panificados que incluya fécula de mandioca, almidón de maíz y harina de arroz. Si es casera, no olvides la goma xántica.



Goma xántica

Es el secreto para lograr elasticidad y estructura en masas sin gluten. Si tu premezcla ya la tiene, no agregues más. Si no, usá 1 cucharadita por cada 250g de harina.



Levadura fresca o seca

Ambas funcionan bien. La fresca tiene más potencia, pero la seca es más práctica y duradera. Siempre activala en líquido tibio con un toque de azúcar.

Manteca de buena calidad

Es fundamental para el sabor y la textura. Para laminar, debe estar pomada (blanda pero no derretida). La manteca es lo que le da ese toque mantecoso característico.

Medialunas de Manteca

La reina de las facturas argentinas, en su versión sin gluten

El clásico que nunca falla

Crujientes por fuera, tiernas por dentro y con ese sabor mantecoso que todos amamos. Esta versión sin gluten conserva el clásico laminado y el formato tradicional de las medialunas argentinas.

El secreto está en el proceso de doblado que crea las capas características, y en la técnica de pincelado con manteca que les da ese brillo y sabor inconfundible. El resultado final es tan bueno que nadie notará que son sin TACC.



Ingredientes para Medialunas de Manteca

Para la masa:

- 250 g de premezcla sin gluten para panificados
- 1 huevo
- 4 cucharadas de miel
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 5 g de levadura seca
- 120 ml de leche tibia
- 30 g de manteca blanda
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de goma xántica (si la premezcla no la tiene)

Para pincelar y terminar:

- Manteca extra derretida
- Almíbar (agua + azúcar a partes iguales)

Tip importante: La temperatura de la leche es clave: debe estar tibia, no caliente. Si está muy caliente, matará la levadura y la masa no leuará bien.



Preparación de Medialunas de Manteca

01

Activar la levadura

Disolvé la levadura en la leche tibia con una cucharadita del azúcar. Dejá espumar 10 minutos en un lugar cálido. Vas a notar que se forma una capa espumosa en la superficie.

02

Preparar la masa base

En un bowl amplio, mezclá la premezcla, goma xántica, la miel y la sal. Formá una corona en el centro para agregar los líquidos.

03

Incorporar húmedos

Agregá el huevo, vainilla, la manteca y la levadura activada en el centro. Amasá con las manos o con espátula hasta formar una masa blanda y homogénea.

04

Primer laminado

Estirá la masa sobre superficie enharinada formando un rectángulo. Doblá en tres partes como un sobre y refrigerá 15 minutos. Este paso crea las capas.

05

Formar las medialunas

Volvé a estirar, cortá triángulos de base ancha y enrollá desde la base hacia la punta. Curvá los extremos para darles forma de medialuna.

06

Leudado

Colocá en placa enmantecada y dejá leudar en lugar tibio 40-60 minutos, hasta que dupliquen su tamaño.

07

Horneado

Pintá con manteca derretida y horneá a 180 °C por 20 minutos hasta que estén doradas.

08

Acabado final

Al salir del horno y aún calientes, pincelá con almíbar tibio. Esto les da brillo y un toque extra de dulzor.

Facturas sin gluten con Doble Dulce

El clásico argentino más goloso, ahora sin TACC

Para los más golosos

Un clásico irresistible en versión sin TACC. Masa suave, hojaldra y relleno doble para los que aman el dulce de leche y la pastelera. Ideales para un desayuno o merienda bien argentino.

Esta receta es especialmente versátil: podés rellenarlas con dulce de leche, pastelera, membrillo, crema o lo que prefieras. La técnica de precocción permite que la masa se cocine perfectamente antes de agregar el relleno, evitando que se humedezca.



Ingredientes para Facturas ins gluten con Doble Dulce

Base de la masa

- 250 g de premezcla sin gluten (si es casera, agregá 1 cucharadita de goma xántica)
- 70 g de manteca pomada (usá una parte para pincelar la masa)
- 1 cucharadita de sal
- 30 g de azúcar (blanca o rubia)

Líquidos y leuante

- 5 g de levadura seca
- 180 ml de leche o bebida vegetal
- 1 cucharada sopera de aceite
- 1 tapita de esencia de vainilla

Para llenar y terminar

- Dulce de leche repostero
- Crema pastelera (opcional)
- Mermelada de durazno para el brillo



Preparación de Facturas con Doble Dulce

01

Mezclar secos

En un bowl, colocá los ingredientes secos formando una corona. Esto ayuda a distribuir mejor los líquidos.

02

Agregar húmedos

En el centro, añadí los líquidos: leche, aceite, esencia y manteca derretida. Integrá bien hasta formar un bollo.

03

Enfriar

Llevá la masa a la heladera por 15 minutos. Esto facilita estirarla después y mejora la textura final.

04

Laminar

Retirá y estirá sobre superficie enharinada. Pincelá con manteca pomada, enrollá y cortá porciones.

01

Formar figuras

Para la forma tradicional, formá un 8 con cada porción. Los espacios vacíos son donde irá el dulce.

02

Precocinar

Horneá a 180 °C por 10 minutos. Esto permite que la masa se afirme antes del relleno.

03

Rellenar

Retirá del horno y agregá generosamente el relleno de tu preferencia en los huecos de cada factura.

04

Terminar cocción

Horneá 15 minutos más hasta dorar. Al salir, pincelá con mermelada diluida caliente para dar brillo.



Facturas sin TACC con masa base versátil

La receta maestra

Una masa rendidora, fácil y perfecta para crear distintas facturas argentinas: tortitas negras, bollitos rellenos, libritos o lo que se te ocurra. Con esta receta, hacés de todo.

Lo especial de esta masa es su textura: queda esponjosa, tierna y con un sabor neutro que se adapta a rellenos dulces o salados. La ralladura de naranja le aporta un toque aromático sutil que hace la diferencia.



Ingredientes para Masa Base Versátil

Ingredientes principales:

- 25 g de levadura fresca (o 10 g de levadura seca)
- 300 ml de leche
- 1 cucharada de azúcar para activar la levadura
- 250 g de premezcla sin gluten
- 50 g de azúcar
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 cucharada de goma xántica
- 1 cucharada de miel
- 75 g de manteca
- 2 huevos
- Esencia de vainilla a gusto
- Ralladura de naranja (opcional pero recomendada)

Opciones de relleno:

- Azúcar negra (para tortitas negras)
- Dulce de leche repostero
- Crema pastelera
- Dulce de membrillo
- Clara de huevo para pintar
- Azúcar para espolvorear

Consejo profesional: Haz el doble de la receta y congela la mitad cruda. Así tienes facturas listas para hornear cuando quieras.

Preparación de Masa Base Versátil



Activar la levadura

En una taza, mezclá la leche tibia con la levadura y 1 cucharada de azúcar. Dejá reposar hasta que espume (aproximadamente 10 minutos). Esto indica que la levadura está activa.



Preparar el arenado

En un bowl grande, colocá la premezcla, el azúcar, el polvo de hornear, la goma xántica y los 75 g de manteca. Mezclá con las manos hasta lograr una textura arenosa similar a migas de pan.



Incorporar líquidos

Sumá al bowl la esponja de levadura, los huevos, la miel, la esencia de vainilla y la ralladura de naranja. Mezclá con espátula o amasá suavemente.



Amasar

Trabajá la masa hasta obtener una textura blanda y ligeramente pegajosa. No debe quedar dura. Si está muy seca, agregá 1-2 cucharadas de leche.



Formar y llenar

Con las manos enharinadas, formá bollitos del tamaño deseado. Colocálos en placa con papel manteca, dejando espacio entre ellos. Podés llenar algunos con azúcar negra o pintar otros con clara de huevo.



Hornear

Horneá en horno precalentado a temperatura media (180 °C) durante 20 a 30 minutos, o hasta que estén bien doradas. El tiempo varía según el tamaño.



Terminar

Al salir del horno y aún calientes, espolvorea más azúcar por encima. Si querés, agregá una cucharadita de dulce de leche, membrillo o pastelera en el centro.

Medialunas sin azúcar con harina de avena y almendras

Esta receta de facturas sin TACC es la solución perfecta para quienes buscan cuidarse sin renunciar al placer. Además de ser apta para celíacos, este paso a paso se destaca por su sencillez y rapidez.

Las harinas de avena y almendras aportan proteínas, fibra y grasas saludables. El resultado es una factura con textura diferente, más densa pero igualmente deliciosa, perfecta para un desayuno nutritivo.



Ingredientes de Medialunas sin azúcar con harina de avena y almendras

Ingredientes:

- 100 g de harina de avena
- 50 g de harina de almendras
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite de coco o manteca blanda
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de miel o 1 cucharadita de stevia (opcional)
- 5 g de polvo de hornear (1 cucharadita colmada)
- 1 pizca de sal
- 2 a 3 cucharadas de leche (común o vegetal), solo para unir



Preparación de Medialunas sin azúcar con harina de avena y almendras

01

Mezclar secos

Combiná harina de avena, harina de almendras, polvo de hornear y sal en un bowl amplio.

02

Agregar húmedos

Incorporá el huevo, aceite, esencia y miel o stevia. Mezclá bien con tenedor.

03

Unir la masa

Agregá la leche de a poco hasta formar una masa suave y maleable que no se pegue en los dedos.

04

Estirar y cortar

Estirá en forma de círculo de 0,5 cm de espesor y cortá como pizza en 6 triángulos.

05

Enrollar

Enrollá desde la base al vértice para formar medialunas. Podés curvar las puntas para la forma clásica.

06

Hornear

Colocá en placa con papel manteca, pincelá con huevo o leche y horneá a 170 °C por 15-18 minutos. En air fryer: 160 °C por 10-12 minutos.

"Estas facturas son perfectas para acompañar un café o té sin sentir culpa. La harina de almendras les da un sabor especial y las hace súper nutritivas."



¡Muchas gracias por acompañarnos en este viaje delicioso!

Ha sido un verdadero placer compartir contigo esta guía de recetas. Esperamos que la hayas disfrutado tanto como nosotros al crearla.

Ahora, la mejor parte: ¡es tu turno de poner manos a la obra! Te invitamos a que te anime a preparar estas recetas y descubras lo fácil y gratificante que es crear delicias sin azúcar y sin TACC en tu propia casa.

Imagina el aroma de tus propias medialunas frescas, listas para ser disfrutadas con un café o té, sabiendo que son saludables y hechas con amor. ¡Ya puedes disfrutar de facturas sin TACC caseras y deliciosas!

Que cada receta sea una oportunidad para experimentar, aprender y, sobre todo, disfrutar. ¡Felices creaciones!