

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Mali Diaz Orteg



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Este dulce, tierno y esponjoso, fue elaborado para mojar en la horchata, una bebida refrescante obtenida a partir de una planta denominada chufa. Aunque su nacimiento se lo debe a la horchata, al ser un bollo ligero y esponjoso (elaborado con aceite de girasol y no con mantecas), combina perfectamente con bebidas calientes como el chocolate a la taza o incluso el café con leche, ya que también resulta un bollo ideal para absorber bebidas típicas del desayuno o merienda.

Ingredientes para 6 personas :

- 100 gr de agua
 - 70 gr de mantequilla
 - 100 gr de azúcar
 - 2 huevos L
 - 30 gr de levadura fresca
 - 400 gr de harina de fuerza
 - una pizca de sal
-

Preparación:

Paso 1

Para el glaseado 150 gr de agua 200 gr de azúcar azúcar glass

Paso 2

Elaboración 1. Mezclamos los huevos, agua, mantequilla, azúcar, y levadura. 2. Añadimos la harina y la sal. Yo lo amase en la panificadora en el programa 10 (solo amasado) 3. Dejamos reposar 15 minutos. Engrasamos la encimera y las manos, porque de lo contrario es imposible manejar la masa, y formamos bolitas de unos 30 gr (me han salido 24) que iremos estirando con las dos manos formando cilindros. 4. Vamos dejando los cilindros sobre las placas de horno forradas con papel vegetal o silicona, dejando espacio entre cilindro y cilindro para que no se peguen al hornearse. 5. Los dejamos reposar 2 horas. 6. Mientras confeccionamos un almíbar con el agua y el azúcar. Lo tendremos unos minutos hirviendo para que espese un poquito. 7. Precalentamos el horno con el ventilador a 200° y cuando hayan pasado las dos horas introducimos las bandejas de una en una porque los fartons se nos van a hacer en 5 minutos y si manejamos las tres bandejas a la vez corremos peligros. Sacamos y dejamos enfriar un poco sobre rejilla. 8. Bañamos la parte de arriba de los fartons, aún calientes, en el almíbar que habremos colocado en un recipiente alargado para que nos quepan. Los colocamos sobre la rejilla para que enfrien y los espolvoreamos de azúcar glass.