



fartons

Ingredientes para 10 unidades

13 gr de levadura fresca de panadería

25 ml de agua

150 gr de harina de fuerza

40 gr de azúcar

1 huevo tamaño M

30 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente

glaseado:

100 gr de azúcar glass

20 ml de agua

Preparación:

Disolvemos la levadura en el agua y reservamos.

En el bol de nuestra amasadora colocamos la harina y hacemos un hueco en el centro. Añadimos el azúcar, la mantequilla, el huevo y la levadura disuelta en agua. Amasamos durante 10 minutos.

Formamos una bola y dejamos reposar durante 30 minutos en un bol engrasado y tapada con un paño.

Engrasamos la superficie de trabajo y dividimos la masa en 10 porciones iguales (aproximadamente unos 25 gr). Formamos bolitas y después cada bolita le damos forma alargada de farton.

Colocamos encima de una bandeja sobre papel de hornear, tapadas con un paño y dejamos que leven hasta que tripliquen su volumen. Precalentamos el horno a 180° y horneamos durante 8-10 minutos (dependiendo de la potencia de nuestro horno).

Glaseado:

Disolvemos el agua en el azúcar glass. Pintamos los fartons cuando estén totalmente fríos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

