



fartons

Ingredientes para 10 unidades:

13 gr de levadura fresca de panadería

25 gr de agua

150 gr de harina de fuerza

40 gr de azúcar

1 huevo de gallina feliz (tamaño M
aproximadamente)

30 gr de mantequilla con sal a temperatura
ambiente

para el glaseado:

100 gr de azúcar glass

20 ml de agua

Preparación:

Disolvemos la levadura fresca en el agua y
reservamos.

Colocamos en el vaso de la MyCook Touch la
harina junto con el azúcar. Añadimos el
azúcar, el huevo y la mezcla de agua y
levadura. Función AMASAR durante 1 minuto.

Añadimos la mantequilla. Función AMASAR durante 1 minuto.

Sacamos la masa, estará algo pegajosa, pero manejable. Formamos una bola y dejamos reposar en un recipiente engrasado durante 30 minutos (tapamos con un paño).

Dividimos la masa en 10 porciones iguales (aproximadamente unos 25 gr de peso) y formamos bolitas. Cuando hayamos acabado y con la superficie de trabajo ligeramente engrasada, formamos los fartons.

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

glaseado:

Disolvemos el agua en el azúcar glass y pintamos los fartons cuando estén fríos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

