



<https://www.mepillasquisando.com>



FARTONS CASEROS



DULCE TÍPICO DEL MUNICIPIO VALENCIANO DE ALBORAYA

INGREDIENTES:

- 250 gr. de Harina de fuerza.
- 50 gr. de Azúcar.
- 50 gr. de Aceite de oliva.
- 100 ml. de Leche.
- 1 Huevo.
- 25 gr. de Levadura fresca.
- 6 Cucharadas de Azúcar glas.
- 3 Cucharadas de Agua.

ELABORACIÓN:

Desmoronamos la levadura con la leche templada. Batimos el huevo y añadimos al resto de ingredientes en un bol y amasamos durante unos 5 minutos hasta que quede una masa homogénea y elástica. Una masa que se pega en las manos, no necesita más harina. Dejamos reposar durante una hora y que doble el tamaño. Ahora hacemos bolitas de unos 30 gramos y las dejamos reposar 10 minutos más. Aplanamos la bolita sobre una superficie engrasada o enharinada, dándole forma alargada. Ahora hacemos un rulo con la bolita aplanada. Precalentamos el horno a 180°. Sobre una bandeja de horno con papel parafinado ponemos los rulos, dejamos que reposen unos 10 minutos y horneamos hasta que adquieran un color dorado. Tanto en caliente como en frío, los pintamos con el glaseado que hemos preparado con calentando agua y azúcar glas, espesar al gusto. Se consumen mojados en Horchata.

<https://www.mepillasquisando.com>