HORCHATA Y FARTÓNS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

QUE COSA MÁS RICA, POR DIOS.

Ingredientes para 10 personas :

- HORCHATA: 500 GR. de CHUFAS
- HORCHATA: 450 GR. de AZÚCAR
- HORCHATA: 2 L. de AGUA
- FARTÓNS: 25O GR. de HARINA
- FARTÓNS: 100 GR. de AGUA
- FARTÓNS: 125 GR. de MANTEQUILLA
- FARTÓNS: 3 de HUEVOS
- FARTÓNS: 150 GR. de AZÚCAR
- FARTÓNS: 50 GR. de LEVADURA FRESCA
- FARTÓNS: de SAL
- GLASEADO: 100 GR. de AZÚCAR GLAS
- GLASEADO: de AGUA

Preparación:

Paso 1

HORCHATA: LAVAR MUY BIEN LAS CHUFAS Y PONERLAS A REMOJO UNAS 12 HORAS. ANTES DE USARLAS VOLVERLAS A LAVAR Y ESCURRIR BIEN. MACHACAMOS EN EL MORTERO HASTA QUE QUEDEN BIEN MOLIDAS Y LE AÑADIMOS EL AGUA Y DEJAMOS REPOSAR UNAS 3 HORAS. TRITURAMOS Y PASAMOS POR UN COLADOR O UN TAMIZ Y LE AÑADIMOS EL AZÚCAR Y SEGUIMOS TRITURANDO. REFRIGERAMOS Y SERVIMOS BIEN FRÍA O GRANIZADA.

Paso 2

FARTÓNS: PONEMOS EN LA AMASADORA EL AGUA, LA MANTEQUILLA DERRETIDA Y 1 A 1 LOS HUEVOS A VELOCIDAD MEDIA. (CAMBIAMOS AHORA LA PALA POR EL GANCHO). MEZCLAMOS LA HARINA TAMIZADA CON LA SAL Y LA LEVADURA DESMENUZADA Y MEZCLAMOS POCO A POCO CON LA MEZCLA ANTERIOR Y CUANDO ESTÉ UNA MASA FINA LA DEJAMOS REPOSAR 1 HORA. HACEMOS PORCIONES DE 25 GR. Y EXTENDEMOS LA BARRITA UNOS 25 CM Y LAS PONEMOS EN UNA BANDEJA CON PAPEL SULFURIZADO SEPARADAS HASTA QUE TRIPLIQUEN SU VOLÚMEN. CALENTAMOS EL HORNO A 200º Y HORNEAMOS UNOS 9 MINUTOS MÁS O MENOS.

Paso 3

GLASA: MOJAMOS LA GLASA POCO A POCO, HASTA QUE VEAMOS QUE TIENE UNA CONSISTENCIA COMO LA DE LA LECHE CONDENSADA Y CON LA AYUDA DE UNA BROCHA UNTAMOS LOS FARTÓNS CUANDO ESTÉN CALIENTES Y DEJAMOS ENFRIAR.