

# Receta de bollos decorativos de suero (Fan Tans)



Receta de bollos de suero Fan Tans

Los Fan Tans son atractivos y delicados bollos de suero de leche **originarios de Nueva Inglaterra** y que son más fáciles de preparar de lo que podría parecer.

## Información Nutricional

**Categoría:** [Panes Enriquecidos](#)

**Cocina:** Estadounidense

**Calorías:** 350

**Preparación:** 2 horas 30 minutos

**Cocción:** 20 minutos

**Raciones:** A gusto

# Receta de bollos decorativos de suero (Fan Tans)

## Ingredientes

- 375 g de harina fuerza
- 200 ml de suero de leche
- 60 g de mantequilla sin sal
- 2 cucharadas de levadura seca
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de azúcar molida
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de bicarbonato sódico

## Preparación

- **1.** En un tazón esparcir la levadura y el azúcar en el suero de leche, reposar por 5 minutos y disolver todo.
- **2.** En un bol grande mezclar la harina, la sal y el bicarbonato abrir una corona en el medio, añadir la mezcla de suero con levadura y 30 g de mantequilla sin sal.
- **3.** Mezclar la harina obtener una pasta blanda y húmeda, llevar la masa a una superficie ligeramente enharinada y amasar durante 10 minutos hasta que se vuelva homogénea, brillante y elástica.
- **4.** Poner la masa a un recipiente limpio, cubrir con un paño de cocina y leudar por 60 a 90 minutos, hasta que duplique su tamaño. Desinflar la masa y dejar en reposo por 10 minutos.
- **5.** Estirar la masa y formar un rectángulo de 50 cm x 30 cm x 3 mm y pintarla con el resto de la mantequilla derretida.
- **6.** Con un cuchillo afilado cortar la masa en siete tiras

de unos 4 mm de ancho más o menos, apilar las tiras y cortarlas nuevamente en 6 porciones iguales, dar vuelta cada trozo con el lado cortado hacia arriba y pellizcar la base para unir las capas.

- 7. Trasladar los bollos a un molde para magdalenas, cubrir con un paño y leudar por unos 60 minutos, hasta que duplique su tamaño.
- 8. Llevar a horno pre-calentado a 200°C por 15 a 20 minutos hasta que los bollos adquieran un color dorado suave. Enfriar sobre una rejilla de alambre y servir tibios.

## Recomendamos

[Trenza suiza](#)

[Pan de galicia](#)