

Extremadura

Denbora



40'

Errazioak



16

Egokia



Haurrentzat

Alergenoak



Labore
glutendunak

○ Arrautza

Aukerak



Glutenik gabe



Beganoa

Extremadurako perrunillak

Osagaiak

250 g txerri-gantz

500 g gozogintzarako gari-irin

159 g azukre zuri

Limoi txiki baten azalaren birrindura

2 arrautza handi (erabili gorringoak orerako eta zuringoak
perrunillak margotzeko)

Koilaratxokada bat kanela-hauts

Apur bat gatz

3 edo 4 koilarakada azukre apaintzeko

Errezeta tradizional askotan
anis gozoa ere eransten zaie.

*Perrunillak Extremadurako hainbat festatan
kontsumitzen diren galleta edo pastak dira, nahiz
eta Aste Santuko gozoki tipikoa izan*

Prestatzeko modua

1. Berotu labea 180 °C-tan. Garbitu limoia eta birrindu azala. Gorde.
2. Urtu gantza eta irabiatu azukrearekin batera eskuzko hagaxka batekin edo elektrikoarekin, batu arte.
3. Erantsi bi gorringoak. Gorde zuringoak gerorako. Erantsi limoi-birrindura eta nahasi ongi.
4. Bota osagai lehorrak baheturik (irina, gatza eta kanela). Oratu eskuez ore uniforme eta eskuetan itsasten ez dena lortu arte.
5. Egin bolatxoak eskuz eta zapaldu pixka bat. Saiatu denak tamaina berekoak egiten, labean modu uniformean egiteko.
6. Koipeztatu labeko erretilua olioaz edo gurinez, edo erabili labeko papera.
7. Jarri perrunillak erretiluan, haien artean tartea utzita.
8. Margotu zuringo irabiatuaz eta hautseztatu azukrea. Horrek ohiko zarakarra sortuko du perrunillaren gainaldean.
9. Laberatu 180 °C-tan 15-20 minutuz, tamaina eta lodieraren arabera.
10. Goialdea gorritutakoan, prest egongo dira. Kendu erretilutik espatulaz eta, zerbitzatu aurretik, utzi erabat hozten sareto batean.

Aukerak

Glutenik gabeko bertsiorako, gari-irinaren ordeztu glutenik gabeko olo-irina edo antzeko besteren bat erabiliko dugu. Kasu horretan, tarte laburragoan oratuko dugu, orea lehor ez dadin.

Bertsio beganorako, txerri-gantzaren ordeztu, 330 ml oliba-olio birjina estra erabil daiteke.

Andaluzia eta Salamancako hainbat tokitan ere kontsumitzen dira. Lurraldearen eta familiaren arabera, errezeta aldatu egiten da