

Estremadura

Tempo



40'

Racións



16

Apta para



Nenos

Alérxenos

 Cereais
con glute

 Ovos

Alternativas

 Sen glute

 Vegana

Perrunillas

Ingredientes

250 g de manteiga de porco

150 g de azucre branco e 3 ou 4 culleradas máis del

2 ovos grandes

A reladura dun limón pequeno

1/2 kg de fariña triga de repostaría

Sal

1 culleriña de canela moída

Existen outras versións tradicionais das «perrunillas» en que se lles agrega un pouco anís doce.

En Estremadura, aínda que estas galletas se adoitan consumir igualmente durante as festas propias desa comunidade, son un doce típico da Semana Santa

Elaboración

1. Prequentamos o forno a 180 °C.
2. Derretemos lixeiramente a manteiga e batémola xunto cos 250 g de azucre, ata que se integren nela, coa axuda dun batedor de globo manual ou eléctrico.
3. Collemos os ovos e separamos as claras das xemas. As primeiras reservámolas e tanto as xemas coma a reladura do limón batémolos coa mestura anterior.
4. Peneiramos os ingredientes secos (a fariña, o sal e a canela), agregámoslos e traballamos a nova mestura ata obtermos unha masa uniforme que non se pegue aos dedos.
5. Con ela, formamos bólas e esmagámolas un chisco coa man. Temos que procurar que sexan do mesmo tamaño, para que cozan todas a un tempo.
6. Preparamos a bandexa do forno ben engraxándoa, ben colocándolle papel de enfornar, e dispómoslas sobre ela deixando algo de espazo entre unhas e outras.
7. Batemos as claras, pintámolas con elas e empoamos 3 ou 4 culleradas de azucre. Con isto, crearase a costra típica da «perrunilla».
8. Enfornámolas ata que queden douradas por riba, uns 15-20 minutos (o tempo dependerá do seu grosor).
9. Retiramos as «perrunillas» da bandexa cunha espátula e deixamos que arrefezan por completo sobre unha grella antes de as servirmos.

Alternativas

Na versión sen glute, simplemente se substitúe a fariña triga por fariña de avea sen glute ou por outra similar. No caso de se usar a de avea, a masa teríase que traballar durante menos tempo ca coa triga para que non se secase.

Para a versión vegana, a manteiga de porco pódese trocar por 300 ml de aceite de oliva virxe extra.

Tamén son típicas de Salamanca e dalgúns zonas de Andalucía, pero coa receita algo diferente