

Extremadura

Tiempo



40'

Raciones



16

Apta para



Infantil

Alérgenos

 Cereales
con gluten

 Huevos

Alternativas

 Sin gluten

 Vegana

Perrunillas extremeñas

Ingredientes

250 g de manteca de cerdo

500 g de harina de trigo para repostería

150 g de azúcar blanca

Ralladura de la piel de 1 limón pequeño

2 huevos grandes (usar las yemas para la
masa y las claras para pintar las perrunillas)

1 cucharadita de postre de canela molida

1 pizca de sal

3 o 4 cucharadas de azúcar para decorar

En muchas recetas tradicionales de perrunillas también se le añade un poco de anís dulce.

Las perrunillas son unas galletas o pastas que se consumen en distintas fiestas extremeñas, aunque son un dulce típico de Semana Santa

Extremadura

Tiempo



40'

Raciones



16

Apta para



Infantil

Alérgenos

 Cereales
con gluten

 Huevos

Alternativas

 Sin gluten

 Vegana

Perrunillas extremeñas

Ingredientes

250 g de manteca de cerdo

500 g de harina de trigo para repostería

150 g de azúcar blanca

Ralladura de la piel de 1 limón pequeño

2 huevos grandes (usar las yemas para la masa y las claras para pintar las perrunillas)

1 cucharadita de postre de canela molida

1 pizca de sal

3 o 4 cucharadas de azúcar para decorar

En muchas recetas tradicionales de perrunillas también se le añade un poco de anís dulce.

Las perrunillas son unas galletas o pastas que se consumen en distintas fiestas extremeñas, aunque son un dulce típico de Semana Santa

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180°C. Lavar y rallar la piel del limón. Reservar.
2. Derretir la manteca ligeramente y batirla con el azúcar con la ayuda de unas varillas manuales o eléctricas hasta que se integren.
3. Incorporar las 2 yemas de huevo. Reservar las claras para usarlas más adelante. Añadir la ralladura del limón y mezclar bien.
4. Agregar los ingredientes secos previamente tamizados (harina, sal y canela). Trabajar la mezcla con las manos hasta obtener una masa uniforme y que no se pegue a los dedos.
5. Formar bolitas con las manos y aplastarlas un poco. Intentar que sean todas del mismo tamaño para que se horneen de manera uniforme.
6. Engrasar la placa del horno con aceite o mantequilla, o usar papel de horno.
7. Disponer las perrunillas sobre la placa dejando algo de espacio entre ellas.
8. Pintarlas con la clara de huevo batida y espolvorear un poco de azúcar por encima. Esto creará la típica costra en la superficie de la perrunilla.
9. Hornearlas a 180°C entre 15 a 20 minutos, dependiendo del grosor y del tamaño.
10. Cuando la parte de arriba está dorada ya estarán listas. Retirarlas de la bandeja con una espátula y dejarlas enfriar completamente sobre una rejilla antes de servir.

Alternativas

Para la versión sin gluten sólo se tendrá que sustituir la harina de trigo por harina de avena sin gluten u otra similar. En este caso la masa se trabajará durante menos tiempo para que no se seque.

Para la versión vegana la manteca de cerdo se puede sustituir por 300 ml de aceite de oliva virgen extra.

También se consumidas en algunas zonas de Andalucía y Salamanca. Según la región y familia la receta varía un poco