

## Extremadura

Temps



40'

Racions



16

Apta par a



Infants

Al·lèrgens

Cereals  
amb gluten

Ous

Alternatives



Sense gluten



Vegana

# Perrunillas extremeñas

## Ingredients

250 g de llard de porc

500 g de farina de blat per a rebosteria

150 g de sucre blanc

1 pell de llimona petita ratllada

2 ous grans (fer servir els rovells per a la massa i les clares per a pintar les “perrunillas”)

1 cullereta per a postres de canyella molta

1 polsim de sal

3 o 4 cullerades de sucre per a decorar

En moltes receptes tradicionals de “perrunillas” també se li afegeix una mica d'anís dolç

*Les “perrunillas” són unes galetes o pastes que es consumeixen en diferents festes extremeñas, encara que són un dolç típic de Setmana Santa*

## Elaboració

1. Preescalfar el forn a 180°. Rentar i ratllar la pell de la llimona. Reservar-ho.
2. Fondre el llard lleugerament i batre-ho amb el sucre amb l'ajuda d'una batedora de varetes manual o elèctrica fins que s'integrin els productes.
3. Incorporar els 2 rovells d'ou. Guardar les clares per a utilitzar-les més endavant. Afegir la pell de la llimona ratllada i barrejar-ho bé.
4. Afegir-hi els ingredients secs prèviament tamisats (farina, sal i canyella). Treballar la barreja amb les mans fins a obtenir una massa uniforme que no s'enganxi als dits.
5. Formar boletes amb les mans i aixafar-les una mica. Intentar que siguin totes de la mateixa grandària perquè s'enfornin de manera uniforme.
6. Greixar la placa del forn amb oli o mantega, o fer servir paper de forn.
7. Disposar les “perrunillas” sobre la placa deixant una mica d'espai entre elles.
8. Pintar-les amb la clara d'ou batuda i empolvorar una mica de sucre per damunt. Això crearà la típica crosta a la superfície de la “perrunilla”.
9. Enfornar-les a 180° entre 15 a 20 minuts, depenent del gruix i de la grandària.
10. Quan la part de dalt està daurada ja estaran llestes. Retirar-les de la safata amb una espàtula i deixar-les refredar completament sobre una reixeta abans de servir.

## Alternatives

Per a la versió ~~sense gluten~~ només s'haurà de substituir la farina de blat per farina de civada sense gluten o una altra de similar. En aquest cas la massa es treballarà durant menys temps perquè no s'assequi.

Per a la versió ~~vegana~~ el llard de porc es pot substituir per 300 ml d'oli d'oliva verge extra.

*També es consumeixen en algunes zones d'Andalusia i Salamanca. Segons la regió i família la recepta varia una mica*