

Perrunillas extremeñas

Ingredientes

Manteca de cerdo 230 g
Azúcar 130 g
Anís en grano 1,50 g
Ralladura de limón 3,5 g
Huevos (sólo yemas) 1,5 u
Aguardiente 15 g
Canela 1,5 g
Harina de trigo 500 gr.

Elaboración

Separar las claras de las yemas de los huevos.

Reservar las claras.

Mezclar todos los ingredientes menos la harina. Añadir a la mezcla la harina y amasar durante 12 minutos.

Si la masa no ha quedado semidura, trabajarla a mano añadiendo un poco de harina.

La forma de las perrunillas se pueden hacer de dos formas: haciendo bolas de 100 g o laminando el pastón hasta dejarlo en 2 cm.

Extenderemos el laminado en una lata y lo pondremos a enfriar hasta que se endurezca; así se podrá cortar después mejor con un molde redondo.

Pintar con clara de huevo, añadir azúcar por encima y hornear a 200° C durante 20 minutos. Los minutos finales hay que vigilar y si ya tienen un bonito color habrá que pensar en sacarlas.