

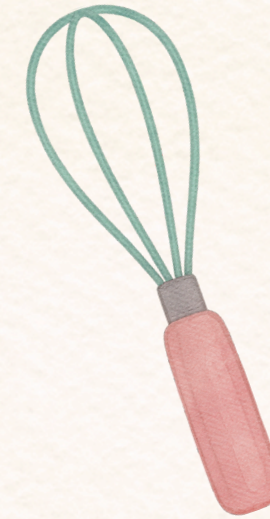


# Perrunillas extremeñas.

María Moreno Barroso



# 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.

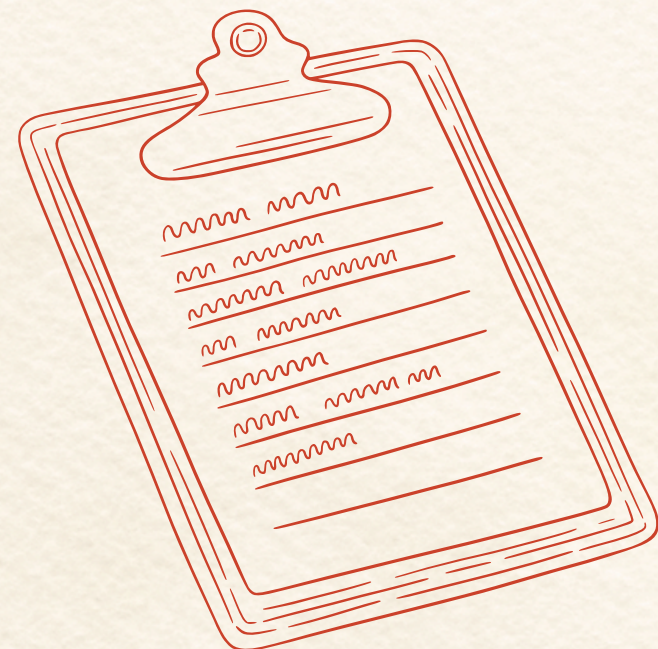
2 huevos grandes (usar las yemas para la masa y las claras para pintar las perrunillas).

1 cucharada pequeña de canela molida.

1 pizca de sal.

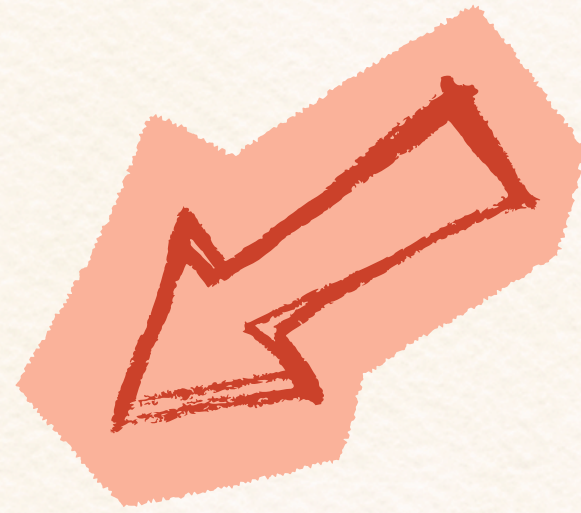
3 o 4 cucharadas de azúcar para decorar.

Almendras para decorar.



★ ★ ★ (12/15) unidades.





# Elaboración

1. Derretir la manteca ligeramente y batirla con el azúcar con la ayuda de unas varillas eléctricas hasta que se integren.



2. Incorporar las 2 yemas de huevo. Reservar las claras para usarlas más adelante. Añadir la ralladura del limón y mezclar bien.



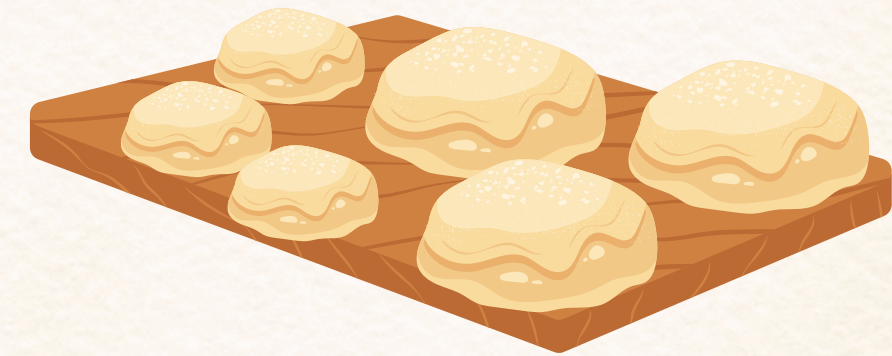
3. Agregar los ingredientes secos previamente tamizados (harina, sal y canela). Trabajar la mezcla con las manos hasta obtener una masa uniforme y que no se pegue a los dedos.



4. Dejar la masa reposar durante 2 horas tapada con un paño.



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, espolvorear un poco de azúcar por encima y coloca una almendra arriba si lo deseas. 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 (el horno debe de estar previamente calentado).



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.



# Historia

Las perrunillas son dulces tradicionales españoles, especialmente de Extremadura, Castilla y Andalucía, con un origen incierto que algunos vinculan a conventos, pero cuya historia curiosa se relaciona con los panes rústicos llamados "pan de perro" que se hacían para los canes de los pastores trashumantes con harina no molida y agua, de ahí su nombre y su textura humilde, evolucionando a la versión dulce con ingredientes que era habitual encontrar en las casas como: harina, manteca de la matanza del cerdo, azúcar, y aromas como la canela y limón, siendo un dulce casero que se prepara tradicionalmente en hornos de leña o panaderías (hoy en día esto no es posible por sanidad).

Actualmente los dulces se consumen de forma habitual, pero antiguamente solo se comían en las fiestas importantes: Navidad, Semana Santa, Romerías, Ferias,...

