



Perrunillas de convento

Descripción



Procedencia de las perrunillas: unos dicen que es un postre típico de Extremadura, otros que de Andalucía. Cuando las degustamos es una sensación magnífica, crujientes por fuera y por dentro son como un bizcocho seco con textura un poco blanda.

Ingredientes: (Según tamaño salen 45 unidades).

- 500 gr de harina.

- 150 gr de manteca blanca de cerdo.
- 100 gr de azúcar glas.
- 2 huevos grandes.
- Ralladura de 1 limón.
- 1/2 cucharadita de postre de canela.
- Azúcar blanquilla.
- Un chorrito de leche, si es necesario.

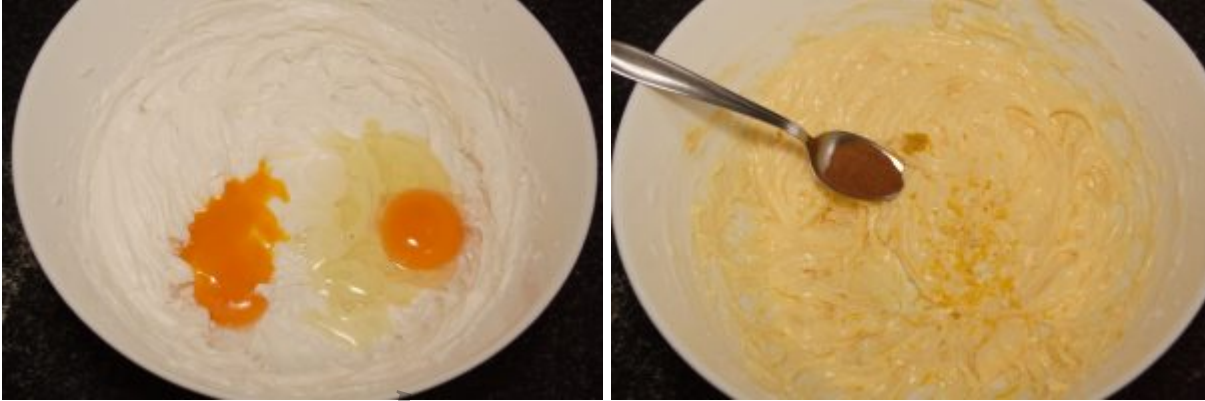
Preparación:

Dejaremos la manteca a temperatura ambiente por lo menos 1 hora antes de la elaboración de la receta.

En un bol batimos con las varillas eléctricas la manteca con el azúcar glas hasta que quede con una



Añadimos 1 huevo entero y la yema del otro, reservando la clara. Batimos energicamente. Echamos la canela, la ralladura de limón y la harina, seguimos mezclando con fuerza hasta que nos quede una masa compacta y moldeable, que trabajamos con las manos, si vemos que queda demasiado seca v no se compacta. añadimos un chorro de leche. seguimos amasando hasta que



Dejamos reposar media hora.



default watermark

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear.

Ponemos azúcar blanquilla en un plato, como si fuéramos a rebozar las perrunillas y reservamos.

Vamos formando pequeñas porciones redondas de masa, las colocamos en la fuente de horno y aplastamos un poco con la mano, presionando en el centro con el dedo índice para que quede una huella.



Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 180°C.



default watermark

Y con una cucharilla vamos dejando «moñetes» de clara montada sobre las huellas que hicimos en las galletas, pasamos las galletas (con cuidado para que no se rompan) por azúcar blanquilla por la parte del «moñete», aplastándola un poco para que se impregne con el azúcar.



default watermark

Dejamos de nuevo sobre la bandeja forrada con papel y horneamos a 180°C durante 10-15 minutos, calor arriba y abajo.



Deben quedar un poquito doradas, **¡ojo no se nos quemen!**



Una vez hechas, sacamos del horno, dejamos enfriar.

¡Y tendremos un postre celestial!



Consejo: Se conservan muy bien en una lata de metal hermética, en sitio fresco y seco.

default watermark

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creación

marzo 9, 2018

Autor

admin