



### INGREDIENTES:

- 400 gramos de manteca de cerdo.
- 1 kg de harina de trigo (o la que admita o embuta).
- 250 gramos de azúcar (para la masa).
- La "ralladura" de un limón.
- Azúcar para decorar.
- 5 huevos. (uno entero y cuatro yemas).
- Un poco de aguardiente.(un cuarto de vaso)
- Una pizca de canela.

### VÍDEO EN YOUTUBE



### ELABORACIÓN:

- Ponemos la manteca de cerdo en una fuente grande y deshacemos un poco ayudados con una paleta o tenedor. Mezclamos bien la manteca con la azúcar, podemos añadir los huevos para facilitar la operación. Hay que echar un huevo entero y cuatro yemas. Las claras las reservamos para decorar.
- Añadimos un poco de aguardiente, la cáscara rallada de un limón y una pizca de canela (media cucharadilla).
- Vamos incorporando la harina, la que embuta, aproximadamente un kilo. Amasamos bien con las manos. Podemos terminar de amasarla en la encimera, con un poco de harina espolvoreada para que no se pegue la masa.
- Cuando la masa está lista, cogemos un trozo y la alisamos con las propias manos, no hace falta rodillo. No dejar muy gruesas; cortamos con un molde. En nuestro caso, hemos utilizado corazones, estrellas y, círculos elaborados con un vaso.
- Calentamos el horno. Vamos poniendo las perrunillas en una bandeja de horno. A unos 180 grados, pueden tardar de 15 a 20 minutos. Controlar visualmente porque depende mucho del tipo de horno y del grosor de las perrunillas.
- Con esta cantidad, debemos elaborar de dos a tres bandejas. Cuidado con la segunda o tercera bandeja, a la hora de cocer las perrunillas, porque necesitarán un tiempo un poco menor.