## Perrunillas



## **Ingredientes:**

Harina: 750 gr Azúcar: 300 gr Huevos: 4 unidades Manteca: ½ kg

Anís: 1 copita de licor Ralladura de limón: 1 limón

## Preparación:

- 1. Apartar 2 claras de huevo para adornar.
- 2. En un bol mezclar y batir todo junto, menos la harina.
- 3. Añadir poco a poco la harina hasta que esté bien amasado y se despegue del bol.
- 4. Formar las bolas y aplastar hasta dar la forma, colocando sobre papel de horno en la bandeja.
- 5. Batir las 2 claras de huevo y barnizar las perrunillas. Espolvorear un poco de azúcar por encima.
- 6. Hornear A 180 °C horno arriba y abajo.