



PERRUNILLAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 15 min 15 min

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.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Perrunillas	Postres y Dulces	01	21-12-2024	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.