



PERRUNILLAS

Ingredientes:

- 125 g de manteca de cerdo a temperatura ambiente
 - 125 g de licor de anís dulce
 - 100 g de azúcar blanco
 - 2 huevos tamaño M
 - 2 yemas de huevo tamaño M
 - Ralladura de un limón
 - 500 g de harina de repostería
 - 16 g de levadura química
 - 50 g de azúcar blanco para rebozar
 - Almendras crudas
-

Elaboración:

1. Mezcla la manteca de cerdo, el anís, el azúcar, los huevos y la ralladura de limón. Puedes hacerlo con un robot de cocina para que se integre mejor todo. Por otro lado, tamiza la harina y la levadura.
2. Añade a la mezcla la harina y la levadura tamizadas y mezcla hasta que quede todo bien integrado.
3. Si ves que te cuesta trabajar la masa, puedes dejarla enfriar un poco en la nevera para que vuelva a coger cuerpo. Yo las he dejado 30 minutos.
4. Precalienta el horno a 190°C.
5. Divide la masa en bolitas de 30 gr., para que te queden todas iguales te aconsejo que las vayas pesando.
6. Pon papel sulfurizado sobre la fuente de horno.



7. Reboza cada bolita de masa en azúcar blanco que pondrás en un bol para que te sea más fácil.
8. Pon cada bolita rebozada en la fuente del horno y ponle en el centro una almendra.
9. Hornea durante 20 minutos a 190°C. Una vez fuera del horno, deja enfriar sobre una rejilla.