

Perrunillas



1. Fuente de información.

<https://www.codigococina.com/como-hacer-perrunillas-extremenas-receta-tradicional/>

2. Historia del alimento.

Las perrunillas es uno de los **postres más típicos** de Huelva, aunque se suele consumir **también en Extremadura y en Sevilla**, en cada sitio se le otorga un sabor distinto. Son unas galletas muy típicas de la **Navidad**, aunque al coger popularidad, se consumen ya durante todo el año. Antiguamente, se preparaban en conventos, pero ahora se pueden comprar hechas o prepararlas en casa.

3. Ingredientes (28 unidades)

- | | |
|---------------------------|------------------------------------------|
| -250g de manteca de cerdo | -2 huevos |
| -500g de harina | -1 cucharada de canela molida |
| -150g de azúcar blanca | -Una pizca de sal |
| -Ralladura de 1 limón | -3 o 4 cucharadas de azúcar para decorar |

4. Utensilios utilizados.

SoloBocadillo ©



Bol



Pincel



Horno



Varilla

5. Elaboración.

1. **Precalentar el horno a 180 °C.**

2. Lavar y **rallar la piel del limón** y reservar esta ralladura.

3. **Derretir ligeramente la manteca** en el microondas para trabajarla mejor.

4. **Batir la manteca con el azúcar** hasta que esta se integre.

5. **Incorporar las 2 yemas de huevo** y reservar las claras para usarlas más adelante. Se añade también la **ralladura del limón** y se mezclan todos los ingredientes.

6. **Agregar los ingredientes secos** previamente [tamizados](#), es decir, la harina, la sal y la canela. Trabajar la mezcla con las manos hasta obtener una masa uniforme y que no se pegue a los dedos.

7. **Formar bolitas** con las manos y aplastarlas un poco. Intentar que todas sean iguales.

8. **Engrasar la placa del horno** con aceite o mantequilla para que no se peguen las perrunillas.

9. Poner las **perrunillas sobre la placa** dejando espacio entre ellas.

10. **Después se pintan con la clara de huevo y se le espolvorea azúcar** por encima.

11. **Hornear las pastas a 180 °C** durante unos **15 o 20 minutos**, dependiendo del grosor y del tamaño de tus perrunillas.

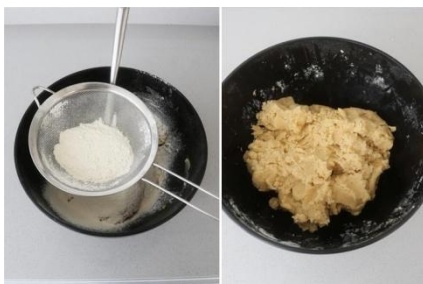
12. Cuando la parte de arriba esté doradita ya estarán listas. Retíralas de la bandeja con una espátula y **déjalas enfriar** sobre una rejilla.



Mezclar la manteca, el azúcar y las yemas de huevo



Mezclar los ingredientes de la masa



Agregar la ralladura, la harina y amasar con azúcar



Sacar del horno las perrunillas caseras

Dar forma, pintar con la clara y cubrir



Perrunillas

6. Comparación industrial.

Ingredientes (56 unidades)

-500g de manteca de cerdo

-4 huevos

-1kg de harina

-2 cucharadas de canela molida

-300g de azúcar blanca

-1g de sal

-Ralladura de 2 limones

-7 cucharadas de azúcar para decorar

Utensilios industriales



Amasadora



Dosificadora de masa



Horno y estantería

Elaboración industrial

1. Se vierten los ingredientes en una amasadora y se mezclan hasta conseguir una masa homogénea.

2. La masa obtenida anteriormente, se traspasa a una dosificadora de masa, que será la encargada de dispensar la cantidad de masa en forma de perrunilla en bandejas que son transportadas en cintas.

3. Las bandejas son depositadas en estanterías para luego introducirlas en un horno para cocinar las perrunillas.

4. Una vez estén cocinadas las galletas, se sacan del horno para dejar que se enfríen y luego envasarlas en bolsas o en cajas para su venta.

La diferencia entre estas dos elaboraciones es que una está totalmente fabricada artesanalmente y con utensilios de la época y la otra está fabricada de manera mecánica y bajo unas condiciones de higiene necesarias para las empresas.