

Receta de Perrunillas de Almendra

07 Abr 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que parece que el tiempo va a estar fresquito, os propongo hacer estas ricas **Perrunillas de Almendra**, resultan muy ricas para tomar de postre con un buen café calentito, seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Harina (medio kg)
- Manteca de cerdo (250 grs)
- Almendras crudas pelada y machacadas (50 grs)
- Huevos (tres)
- Azúcar (400 grs)
- Huevo batido (uno o dos)

Modo de Preparación

1. Meter la manteca unos segundos en el microondas para poder manejarla mejor
2. Mezclar la manteca con el azúcar y las yemas de los huevos y cuando la mezcla esté consistente, añadir las almendras molidas
3. Poco a poco y sin dejar de amasar, ir echando la harina según vaya admitiendo hasta que quede una masa bien ligada y manejable, hacerlo mejor con las manos
4. Precalentar el horno a 220°
5. Ir tomando pequeños trozos y formando bolas, después aplastarlas
6. Poner papel de hornear sobre la bandeja del horno y colocar encima las bolas aplastadas
7. Pintar las pastas con yema de huevo y con la ayuda de una brocha, después poner una almendra encima de cada pasta decorándolas
8. Meter al horno y mantener unos quince o veinte minutos, vigilándolas de vez en cuando
9. Servir con un rico café y....buen provecho!!!