

# Perrunillas Manchegas

## con *Vino Blanco*

Estas perrunillas son un dulce tradicional que destaca por su sabor a manteca, canela y el toque sutil del vino blanco manchego. Suelen hacerse en ocasiones festivas.

### Instrucciones

#### Ingredientes

(Para unas 30-40 perrunillas)

250 gr de manteca de cerdo  
(a temperatura ambiente,  
blanda)

250 gr de azúcar

1 huevo entero y 1 yema (la  
clara se reserva para pintar)

60 ml de vino blanco  
manchego (un moscatel o  
Airén joven funciona bien)

500 gr de harina de trigo  
(aproximadamente, la que  
admita la masa)

1 cucharadita de canela en  
polvo

Ralladura de 1 limón

1 sobre de levadura química  
(polvo de hornear, unos  
10-12 gr)

Almendras crudas (para  
decorar, opcional)

Azúcar extra para espolvorear

1. Batir la manteca y azúcar: En un bol grande, bate la manteca de cerdo (que debe estar blanda) con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y blanquecina.
2. Añadir líquidos y aromas: Incorpora el huevo y la yema, la canela y la ralladura de limón. Bate bien hasta que se integren. Añade el vino blanco y mezcla de nuevo.
3. Integrar la harina: Tamiza la harina junto con la levadura sobre la mezcla húmeda. Ve añadiendo poco a poco y amasa con las manos hasta obtener una masa manejable, que no se pegue a las manos pero que no quede demasiado seca. La cantidad de harina puede variar ligeramente.
4. Formar las perrunillas: Precalienta el horno a 180°C (calor arriba y abajo, sin aire). En una superficie ligeramente enharinada, forma bolas pequeñas con la masa y aplástalas ligeramente para darles forma de galleta gruesa. Colócalas en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal.
5. Decorar y hornear: Pinta cada perrunilla con la clara de huevo reservada (ligeramente batida). Coloca una almendra entera en el centro de cada una (si usas) y espolvorea generosamente con azúcar por encima.
6. Cocer: Hornea durante aproximadamente 15-20 minutos, hasta que estén doraditas pero no excesivamente duras.
7. Enfriar: Retira del horno y deja enfriar completamente sobre una rejilla. Se ponen más consistentes al enfriar.

Receta elaborada por **PAN REAL**  
(diferentes establecimientos  
por toda la ciudad)

