

## PERRUNILLAS

### INGREDIENTES:

200 g de azúcar

La piel de un limón (solo la parte amarilla)

1 cucharadita de canela en polvo

100 g de almendras crudas

200 g de manteca de cerdo

60 g de aceite

2 yemas de huevo

400 g de harina

Un pellizco de bicarbonato

Almendras enteras para adornar

### PREPARACIÓN:

Ponga el azúcar en el vaso y pulverícelo programando 30 segundos, velocidad 9. Añada la piel de limón y la canela y vuelva a programar 30 segundos, velocidad 9. Agregue las almendras y pulverice de nuevo 6 segundos, velocidad 9.

Incorpore al vaso la manteca, el aceite y las yemas de huevo y mezcle todo bien durante 15 segundos, velocidad 5. Por último incorpore la harina y el bicarbonato y mezcle durante 30 segundos en velocidad espiga, ayudándose con la espátula.

Retire la masa del vaso, póngala entre dos laminas de plástico transparente y estírela con un rodillo, dejándola de 1 cm de grosor.

Forme las perrunillas cortando la masa con un corta pastas o con el cubilete, o haciendo montoncitos con la masa y aplastándolos un poco.

Coloque una almendra en el centro de cada pasta.

\* Ponga las perrunillas en una bandeja de horno engrasada o cubierta por un papel vegetal engrasado o lamina antiadherente, dejando suficiente separación entre ellas para que no se junten al hornearse.

Espolvoréelas con azúcar granulado e introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 170°C, durante 10 o 15 minutos, hasta que estén doradas.