

## Perrunillas de convento

*"Las recetas no son formulas matemáticas, sino que, como los sentimientos, varían de cada persona. Las recetas no son de quien las cuenta, sino de quien las hace, porque cada cual pone su sello personal e intransferible. Si una receta fuese una formula exacta, todo sabría de la misma forma y, afortunadamente, esto no es así"*

Estas palabras resumen de una forma maravillosa lo que sentimos las personas que compartimos una receta.

Son de un libro estupendo que me regaló Adriana y que se llama RECETAS DEL MONASTERIO DE SANTA MARIA DEL SOCORRO DE SEVILLA de la editorial Libros Cúpula. En él hay unos dulces de convento deliciosos.

Este es el primer dulce que presento de las monjitas y se lo dedico a Adriana porque me ha hecho disfrutar muchísimo con este libro y a Tere, la mitad de la Sopa Gansa, como sevillana de pura cepa que es.

Estas perrunillas son de Badajoz, la tierra de sor Jesús María, su autora, otras recetas incorporan canela y aguardiente. Están deliciosas, ideales para merienda y desayunos. Cuando las degustamos es una sensación magnífica, crujientes por fuera y por dentro son... como un fino bizcocho seco con textura un poco blanda.

A mi suegro, que era de Valencia de Alcántara (Cáceres), pero que vivió en Badajoz, le encantaban las perrunillas. Como éstas son celestiales, se las envió para arriba ahora mismo.

### Receta

#### Ingredientes

125 grs. de manteca de cerdo ibérico  
125 ml. de anís —½ copa aproximadamente—  
250 grs. de azúcar  
4 huevos enteros y una clara de huevo más  
1 cucharada sopera de ralladura de limón  
500 grs. de harina  
1 sobre de levadura

#### Preparación

1. Poner la manteca en un cazo, añadir el anís y se bate todo junto un poco.
2. Añadir a la mezcla el azúcar, 2 yemas y 2 huevos enteros y la raspadura de limón. Batir todo de nuevo.
3. Añadir la harina mezclada con la levadura. Tiene que quedar una masa uniforme y manejable, más bien firme, que no se pegue con las manos. Yo sé que hay personas a las que no les gusta no tener la medida exacta de los ingredientes, y a las que les espanta leer algo así como "de harina lo que te vaya pidiendo", pero es que es así: a mí me pidió algo más del medio kilo.
4. Por otro lado batir a punto de nieve las 2 claras apartadas y reservar.

¿Hasta aquí todo bien?

Ahora hay que ponernos con un poco de gracia, para darle la forma a la perrunilla.

5. Tomar porciones de masa y hacer una especie de croqueta, tanto por tamaño como de forma. Aplastar ligeramente hasta que quede aproximadamente de un centímetro y medio de grosor
6. En el centro presionar con la yema del dedo índice para marcar una huella.
7. Se bate otra clara de huevo sin que llegue a punto de nieve y con una brocha repostera se pintan todas las perrunillas
8. Sobre la huella que se ha dejado anteriormente en el centro , verter con una cucharilla un "moñito" con las dos claras a punto de nieve preparadas con anterioridad en el punto 4.
9. Con mucho cuidado, coger las perrunillas y pasarlas por azúcar. El azúcar se pone en un plato y la perrunilla se vuelca por el lado del moñito sin soltarla de tus manos con un movimiento rápido, con esto conseguimos que la clara se extienda sobre la superficie de la masa y queden impregnadas de azúcar.  
Si has conseguido este paso, lávate las manos y que te feliciten los de casa ¡ya están casi hechas!
10. Calentar el horno a 250° y meter las perrunillas durante 20 minutos, aproximadamente. ¡Ojo! Hay que estar atentos para que no se pasen de color: han de quedar doradas.

Estas perrunillas ya no son de sor Jesús María, ahora son mías.

Estas perrunillas ya no son mías, ahora son vuestras.