



# Artesanía alimentaria y recetas

# Perrunillas

Saber de:

**Maria Josefa Gutiérrez**

Sierras de Béjar y Francia  
Salamanca

Recogido por:  
Josefa Martín Gómez  
(ASAM)

Septiembre de 2013

FICHA DE CONOCIMIENTOS  
Y SABERES



## INGREDIENTES

- ✓ Un kilo de manteca de cerdo.
- ✓ Doce huevos (de los cuales utilizamos para la masa las doce yemas y tres claras).
- ✓ Dos kilos de azúcar.
- ✓ Dos vasos de aceite (de los de agua).
- ✓ Un vasito de aguardiente.
- ✓ Esencia de anís y canela.
- ✓ Tres kilos de harina (la que admita).

## MATERIALES

- ✓ Un barreño (mejor de barro).
- ✓ Bandejas de horno.
- ✓ Una pota de porcelana para conservarlas.

## ELABORACIÓN

1. En un recipiente (barreño), amasamos la manteca con la mano hasta conseguir una textura de pomada ligera.
2. Añadimos el aceite a la manteca y seguimos batiendo.
3. Echamos las doce yemas de huevo y tres claras.
4. A continuación agregamos un kilo de azúcar.
5. Cuando la masa esté homogénea, añadimos buena parte de la harina.
6. Hacemos un hueco en el montón de harina y echamos el aguardiente y la esencia de anís y canela.
7. Amasamos todo y vamos añadiendo harina hasta que la masa no se pegue en la mano.
8. Cubrimos con un paño y dejamos una noche en reposo.
9. Al día siguiente cogemos pedacitos de masa y hacemos las perrunillas redondas.
10. Batimos ligeramente las nueve claras sobrantes y vamos untando la parte superior de las perrunillas en la clara batida y seguidamente en azúcar.
11. Vamos colocando las perrunillas en la bandeja del horno separadas unos centímetros unas de otras.
12. Las metemos en el horno, precalentado a 220 °C, con calor en suelo y techo, entre quince y veinte minutos.
13. Cuando estén frías, las metemos en una pota de porcelana (es el mejor recipiente para conservarlas crujientes durante meses).

## CURIOSIDADES

Es un dulce muy típico en los pueblos de la Sierra de Francia (Salamanca).

Las perrunillas eran el dulce estrella en los convites de bodas, bautizos, comuniones, o cualquier otro acontecimiento social.

Antiguamente las perrunillas se hacían preferiblemente en los meses de invierno, por dos razones:

- Porque es cuando se disponía de manteca reciente como consecuencia de la matanza.
- Porque se cocían en los hornos caseros y era más agradable encenderlos en invierno que en verano.



# FOTOGRAFÍAS



1. Perrunilla.



2. Perrunillas.



3. Perrunillas.