

# perrunillas



- 250 g. de manteca o aceite de oliva
- 6 cucharadas de azúcar
- 6 huevos
- Harina, la que admita
- Una copa de aguardiente
- Una cucharada de canela molida

1. Precalienta el horno a 180°.
2. Si optas por la manteca, derrítela ligeramente al fuego o en el microondas para trabajar mejor con ella.
3. Separa las yemas de las claras de los huevos.
4. Bate la manteca o el aceite de oliva según vas añadiendo las yemas de los huevos y el azúcar poco a poco.
5. Agrega el aguardiente y la canela.
6. Incorpora poco a poco la harina y ve amasando hasta que quede una masa fina y blanda.
7. Deja reposar la masa a temperatura ambiente escasos minutos.
8. Haz bolitas pequeñas y aplástalas para darles forma de galleta de 1/2 centímetro aprox.
9. Píntalas con la clara de los huevos.
10. Colócalas en la bandeja del horno.
11. Cocina de 10 a 15 minutos, depende del horno, hasta que esté ligeramente doradas.