

Perronillas Castella i Lleó

Mari Luz Turrión

Ingredients

250 g de mantega de porc
2 rovells d'ou
40 ml d'oli d'oliva
Ratlladures de pell de taronja i
de llimona
200 g de sucre
100 g d'ametlla molta
400 g de farina de blat



Preparació

Primer barregeu bé els rovells amb el sucre en un bol. Després cal que aneu afegint-hi la mantega tova, les ratlladures de pell de taronja i de llimona i l'ametlla molta. Cal que hi afegiu la farina a poc a poc, fins que la massa sigui manejable. No ha de quedar ni gaire dura ni gaire tova. Poseu sobre la plata del forn la massa en forma de boles i aixafeu-les amb la mà. Uteu-les d'ou i poseu-hi sucre per sobre. Poseu-les al forn a 180° durant 15 minuts. Compte! Cal que les deixeu refredar perquè en calent es trenquen. Bon profit!

VI Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA
Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpl.cat
Pàgines web: www.cpl.cat i www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller
Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>
Twitter: [@SLC_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)
Blog: <http://blogs.cpl.cat/enganxat/>

