

# PERRUNILLAS

## INGREDIENTES:

- 1000 g de harina floja.
- 500 g de manteca de cerdo 250 g de azúcar.
- 125 g de vino blanco.
- Esencia de limón (opcional).
- **Para decorar:**
  - Mitades de almendra cruda
  - Huevo batido.



## ELABORACION



- Disolver el azúcar en el vino y la esencia hasta que esté completamente Integrado.
- Añadir la manteca en pomada y homogeneizar lo más posible. Agregar la harina tamizada y formar una masa.
- Extender hasta conseguir un grosor de un centímetro y medio y colocar en el centro de la perrunilla media almendra para decorar. Pincelar con huevo batido y cocer en el horno precalentado a 200° durante 15 minutos hasta que estén doradas.
- Dejar enfriar y retirar con cuidado de que no se rompan.





### **Gramona III Lustrós 2006 Brut Nature**

C. Gramona

Gramona respeta la herencia histórica y defiende su concepto de lo que debe ser un cava. El excepcional terruño con el que cuenta la bodega y su experiencia elaboradora utilizando el método tradicional para conseguir largas crianzas (cinco años en el caso de este Gramona III Lustrós) marca la diferencia necesaria para conseguir un gran espumoso.