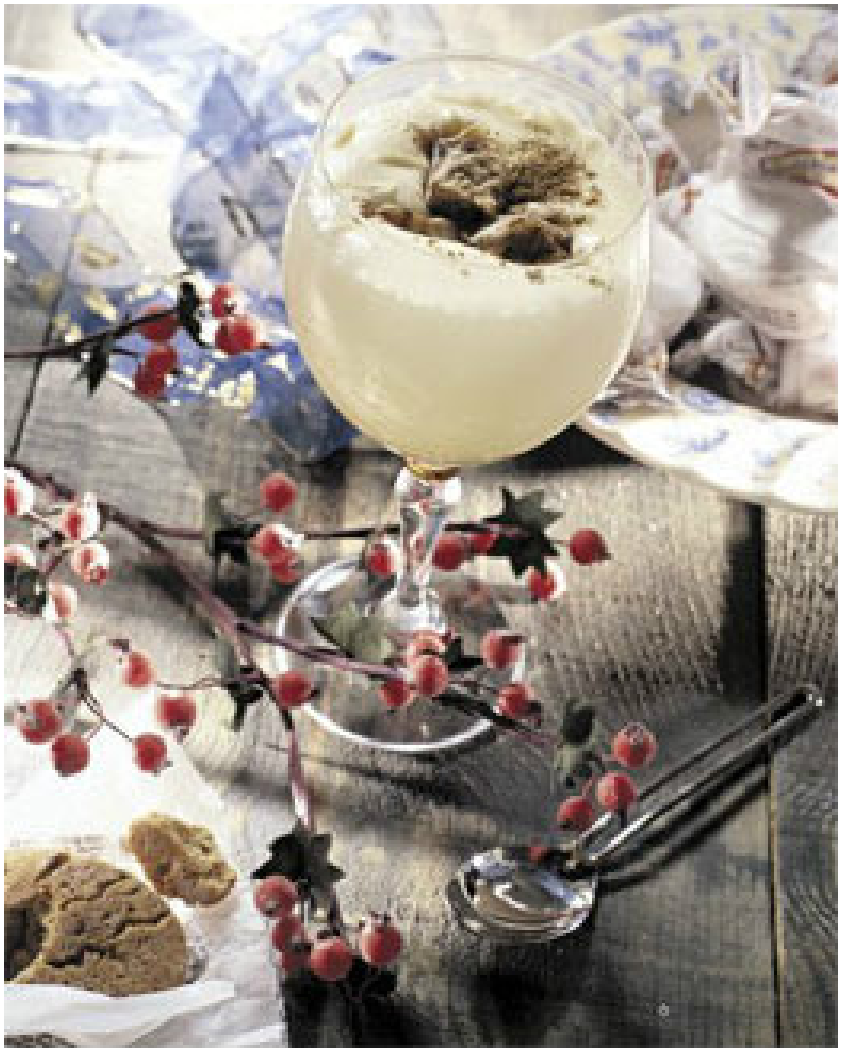
Polvorones y crema

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 6 yemas de huevo
- 300 ml de vino blanco dulce
- 250 g de azúcar
- 30 g de almendra fileteada
- 1 cucharadita de canela molida
- 8 polvorones

Preparación:

Paso 1

Batir el azúcar y las yemas hasta que blanqueen y estén espumosas. Mezclar las yemas y el vino blanco y pasar la mezcla a un recipiente resistente al calor. Poner al baño María a fuego medio hasta que espese un poco más pero sin que llegue a hervir. Desmenuzar cuatro polvorones y repartir en cuatro recipientes o copas amplias.

Verter la crema encima de los polvorones desmenuzados. Los cuatro restantes polvorones se parten en cuatro trozos cada uno y se ponen encima de la crema de cada copa. Presionar un poco sin que lleguen a hundirse y espolvorear con canela y almendra fileteada.