

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** karmela



**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.***