

Bienmesabe canario

By Pedro Rodríguez Dios

En el delicioso postre Bienmesabe Canario se entrelazan los sabores tradicionales de las Islas Canarias con una irresistible dulzura que deleitará tu paladar. Esta [exquisita](#) creación, con su suave textura y su combinación de [almendras molidas](#), limón y canela, es un verdadero homenaje a la rica herencia gastronómica de la región. Ya sea como final perfecto para una cena especial o como indulgencia en cualquier ocasión, el [Bienmesabe Canario](#) es una auténtica delicia que no puedes dejar de probar.

Ingredientes:

4 raciones

- 200 g de almendras peladas y trituradas
- 200 g de azúcar
- 200 ml de agua
- 1 rama de canela
- La cáscara de medio limón
- 4 yemas de huevo

Eliminar la piel de las almendras y triturarlas. Elaborar un almíbar con el agua, el azúcar, la canela y el limón hasta alcanzar aproximadamente unos 120°C.

Retirar la cáscara de limón y la canela e incorporar las almendras trituradas para continuar la cocción a fuego medio hasta que la mezcla tome color dorado. Añadir poco a poco las yemas batidas sin dejar de remover. Apartar del fuego y dejar enfriar. Conservar en el frigorífico.

Acabado y presentación

Servir en copas individuales directamente de la nevera.