

Crema de limón con frambuesas y Peta Zetas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 0'
- 0'
- 4



Comentario nutricional

Las frambuesas contienen más fibra y más cantidad de minerales que las fresas.

Modo express

1. En un recipiente, diluya la maicena en el zumo de limón. En otro bol, bata los huevos con el azúcar hasta que blanqueen.
2. Disponga todos los ingredientes en la cubeta y remueva.
3. Cierre la tapa y programe el menú A fuego lento 10 minutos a 98°. Al terminar, traslade el contenido a otro recipiente y triture.

4. Distribuya la crema en copas y deje enfriar un mínimo de 3 horas en la nevera.
5. Decore con las frambuesas y los Peta Zetas justo antes de servir.