

# Crema frita

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Si tiene hipercolesterolemia, se recomienda que evite los fritos y que aporte las grasas a partir del aceite de oliva.

## Modo express

1. Bata las yemas con el azúcar y la maicena. Ralle el limón sin llegar a la parte blanca.
2. Introduzca en la cubeta la mezcla de las yemas, la leche, la piel del limón y el palo de canela. Programe el menú A fuego lento 10 minutos a 98º, y vaya removiendo hasta que espese.

3. Al terminar, traslade la crema a otro recipiente, retire la piel de limón y el palo de canela y triture. Disponga la crema en un molde rectangular bajo y refrigérela 2 horas en la nevera.
4. Pasado ese tiempo, corte la crema en cuadrados de 5x5 centímetros y rebócelos con harina y huevo (en ese orden).
5. Limpie la cubeta y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos. Vierta el aceite y, cuando esté muy caliente, agregue con cuidado los cuadrados de crema rebozados y dórelos.
6. Escúrralos sobre un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite y espolvoréelos con una mezcla de azúcar y canela.

Nota: Necesitará un molde rectangular bajo.