

Crema de mango



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crema-de-mango>

Preparación

Poner la gelatina con el azúcar y el agua caliente y mezclar todo hasta que se disuelva. En otro bol, mezclar el puré de mango, la crema de leche y los cubitos de hielo. Verter la mezcla de gelatina en la mezcla de mango y remover todo hasta que los cubitos de hielo se derritan. Luego, verter la mezcla en los moldes en los que vayas a servir el postre, y dejar que cuaje en la heladera durante al menos unas 3 horas. Servir con un un poco de mango extra cortado en cubitos y un poco de jugo de limón exprimido sobre ellos.

Disfrute! Fuente: Recetin.com



Ingredientes

- 2 paquete/s Gelatina sin sabor
- 175 gramo/s Azúcar
- 250 cc. Agua caliente
- 750 gramo/s Mangos hechos puré
- 250 cc. Crema de leche
- 8 cubo/s Hielo
- Jugo de 1 limón

Categorías

Un día normal, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Postre