



RECETARIO

CREMA FRÍA DE MANGO

Ingredientes para 8 personas

- 2 mangos maduros
- 250 ml de leche vegetal o leche evaporada
- Zumo de medio limón
- Unos pocos arándanos o chocolate negro
- 1 cucharadita de miel (opcional)



Preparación:

- 1º. Pelamos y troceamos los mangos.
- 2º. Los batimos en la batidora y agregamos la miel, el zumo del limón y la leche evaporada o la leche vegetal. Si usamos la leche vegetal ajustamos la cantidad que añadimos en función a la cremosidad que queremos.
- 3º. Trituramos bien hasta que obtengamos una mezcla con textura cremosa.
- 4º. La verteremos en los vasitos que hayamos elegido y la metemos en el frigorífico durante al menos un par de horas para que quede bien fría.
- 5º. Decoramos justo antes de servir con unos arándanos o virutas de chocolate o con lo que nos apetezca.
- 6º. Servir, degustar y disfrutar.

¡Fácil, sana y de temporada!