



PASTEL FRÍO DE MANGO

Ingredientes:

- 1 sobre de grenetina (7 g)
- ¼ taza de agua
- 95 g de queso crema
- 125 g de yogurt natural
- 2 piezas de mango (sólo pulpa)
- 160 ml de leche condensada
- Frutos rojos para decorar

Para la base:

- 1 paquete de galletas marías (170 g)
- 80 g de mantequilla
- 1 molde desmontable de 20 cm de diámetro

Procedimiento:

1. Licua las galletas marías hasta obtener un polvo. Posteriormente funde la mantequilla y viértela sobre el polvo de galleta, mezcla. Coloca esta masa sobre la base del molde, presionando hasta cubrir toda la superficie. Refrigera.
2. Hidrata la grenetina en el agua y cuando esponje fúndela en el microondas durante 15 segundos. Reserva.
3. Licua el queso crema con el yogurt natural, la pulpa de mango y la leche condensada, a continuación adiciona la grenetina fundida sin dejar de licuar.
4. Vierte esta preparación sobre la base de galleta y refrigera durante dos horas o hasta que este firme.
5. Desmolda y presenta decorando con frutos rojos y mango.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8