



MOUSSE DE MANGO

Ingredientes:

- 1 lata de leche evaporada reducida en grasa, congelada por 4 horas
- 500g de pulpa natural de mango cortada en trozos
- 1 taza de sustituto azúcar
- 1 cucharada de grenetina (7 g), hidratada en $\frac{1}{4}$ taza de agua fría (60 ml) y disuelta a baño María
- 3 gotas de colorante vegetal color amarillo

Procedimiento:

1. Bate la leche evaporada hasta que doble su volumen. Reserva.
2. Licua la pulpa de mango con el sustituto de azúcar, agrega la grenetina previamente hidratada y disuelta y el colorante vegetal. Mezcla de forma envolvente con la leche que resérvate hasta integrar por completo todos los ingredientes.
3. Vierte en copas y refrigera por 1 hora. Ofrece.

Tiempo de preparación:

15 Minutos

Tiempo de Horneado:

60 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: