

MOUSSE DE MANGA



INGREDIENTES

- 1 LATA DE POLPA DE MANGA GRANDE
- 2 PACOTES DE NATAS FRIAS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO LIGHT
- 7 FOLHAS DE GELATINA

CONFEÇÃO

1. Colocar as folhas de gelatina a demolhar em água fria.

2. Colocar as natas na taça com o acessório batedor durante 4 minutos na velocidade 5.

3. Juntar a polpa da manga e o leite condensado (velocidade 5, 2 minutos).

4. Escorrer a gelatina e derreter no micro-ondas com 3 colheres de leite.

5. Adicionar ao preparado anterior com a CC a funcionar.

6. Levar ao frigorífico.
