

# SEMIFRIO DE MANGA



## CONFEÇÃO

1. Demolhe as folhas de gelatina em água fria. Lave e descasque as mangas, retire-lhes o caroço, corte-as em pedaços, deite-os na taça do robot com a lâmina picadora e programe 1 minuto na velocidade 10.
2. Retire e reserve cerca de 200 g do puré de manga. Junte o leite condensado ao resto do puré de manga na taça, programe 1 minuto na velocidade 10 e junte a gelatina previamente derretida enquanto o robot trabalha. Deite numa tigela e reserve.
3. Lave e limpe muito bem a taça, encaixe o acessório batedor, deite as natas bem frias e programe velocidade 7 durante 3 minutos e 30 segundos, verificando sempre a consistência até ficar em chantilly. Adicione à tigela com a mistura da manga e envolva bem.
4. Unte uma forma de fundo amovível com óleo e disponha-lhe camadas alternadas da mistura anterior e de palitos la reine. Leve ao frio até que fique bem solidificado, depois desenforme, regue com o puré de manga que reservou e sirva decorado a gosto.

## INGREDIENTES

- 2 MANGAS GRANDES BEM MADURAS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 500 ML DE NATAS
- 200 G DE PALITOS LA REINE
- 8 FOLHAS DE GELATINA
- ÓLEO PARA UNTAR