

Batido de Yogurt y Mango (Lassi de Mango)



Ingredientes

Agua: 40 cm³

Yogurt Natural: 700 g

Pulpa de mango: 300 g

Azucar: 90 grs.

Nata culinaria: 30 g

Hielo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Colocar todos los ingredientes en la cuba de una batidora.
 - Batir durante alrededor de 45 segundos hasta obtener una mezcla homogénea.
 - Colocar hielo en vasos americanos y revolver con una cuchara para enfriarlos.
 - Luego, retirar los hielos, verter el batido y servir.
-
- Si te encuentras con la cubetera de hielo vacía, llénala con agua caliente
 - Contrariamente a lo que se cree, el agua se solidificará más rápido.
 - Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "[Cocina India](#)".

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/batido-de-yogurt-y-mango-lassi-de-mango>