

# Delicias de Mango con Tejas de Amaranto

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Jugo de Naranja:** 1/4 Taza  
**Grenetina:** 1 cda  
**Queso Crema:** 240 Gramos  
**Crema:** 1 y 1/4 Taza

**Azucar:** 100 Gramos  
**Mango en pulpa:** 2 Tazas  
**Vainilla extracto:** 1 cdta

## Tejas de amaranto

**Amaranto:** 30 Gramos  
**Azúcar glass:** 120 Gramos  
**Harina:** 105 Gramos  
**Mantequilla:** 90 Gramos

**Clara de huevo:** 90 Gramos  
**Mango fresco en rebanadas:** 4 Piezas  
**Vainilla:** 1 cda

## Preparación de la Receta

- Despulpas los mangos.

### Para la crema de mango

- En un recipiente pequeño verter la *grenetina*, agregar *jugo* de *naranja* y dejar hidratar por 10 minutos.
- Batir la *crema* con la vainilla y refrigerar.
- Mezclar en la batidora el queso *crema* con el azúcar hasta formar punto de *crema*.
- Añadir a la mezcla en la batidora la pulpa de mango e integrar.
- Derretir la *grenetina* en el *jugo* calentando ligeramente, incorporar a la pulpa, mezclar la *crema* y la pulpa en forma envolvente.
- Refrigerar.
- Verter la *crema* de mango en copas de Martini, dejar cuajar por lo menos 30 minutos.

## Tejas

- Pre calentar el horno a 175° C y preparar una charola de silicón.
- Derretir en sartén la *mantequilla*, agregar azúcar, *harina*, vainilla y las claras de *huevo*.
- Formar con ayuda de un cucharón las tejas sobre la charola y cubrir con **amaranto**.
- Hornear para *dorar* ligeramente unos 8 minutos
- Retirar del horno, desprender las tejas con cuidado.
- Cortar las tejas por la mitad y acomodar como abanico.

## Para servir

- Decorar con las tejas y las rebanadas de mango fresco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/delicias-de-mango-con-tejas-de-amaranto>