

Delicias de Mango con Tejas de Amaranto

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Jugo de Naranja: 1/4 Taza Azucar: 100 Gramos

Grenetina: 1 cda Mango en pulpa: 2 Tazas

Queso Crema: 240 Gramos Vainilla extracto: 1 cdta

Crema: 1 y 1/4 Taza

Tejas de amaranto

Amaranto: 30 Gramos

Azúcar glass: 120 Gramos Clara de huevo: 90 Gramos

Harina: 105 Gramos Mango fresco en rebanadas: 4 Piezas

Mantequilla: 90 Gramos Vainilla: 1 cda

Preparación de la Receta

Despulpar 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 175º 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