

Mini tarta invertida de mangos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azúcar rubia: 3 cdas.

Manteca: 25 g

Flan de calabaza

Huevos: Unidades

Masa

Azúcar: 150 grs.

Semillas de cardamomo: 4 Unidades

Manteca: 100 g

Mango: 1 Unidad

Harina: 150 grs.

Yogurt Natural: 150 g

Naranja: 1 Unidad

Salsa

Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Azúcar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele el mango, descaroce y corte en cubos pequeños.
- En una sartén derrita la *manteca* con el azúcar rubia.
- Incorpore el mango.

Masa

- Ralle la cáscara de la *naranja* y exprima el *jugo*.
- Machaque el *cardamomo*.
- En un bowl bata la *manteca* blanda con el azúcar hasta obtener una *crema*.
- Añada los huevos y la *harina* poco a poco.
- Incorpore el *yogur* la cáscara y *jugo* de *naranja* y el *cardamomo*.

Armado

- Llene moldes individuales, hasta la mitad, con los cubos de mango.
- Cubra con la masa.
- Cocine en horno moderado (180°C) durante 15 minutos.

Presentación

- Desmolde sobre una fuente con los mangos hacia arriba y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mini-tarta-invertida-de-mangos>