Mini tarta invertida de mangos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar rubia: 3 cdas.
Manteca: 25 g
Mango: 1 Unidad

Flan de calabaza

Huevos: Unidades

Masa

Azucar: 150 grs.
Semillas de cardamomo: 4 Unidades
Manteca: 100 g
Harina: 150 grs.
Yogurt Natural: 150 g
Naranja: 1 Unidad

Salsa

Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Azucar 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 (180ºC) 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