

Mousse de Mango con Solo 4 Ingredientes



Ingredientes

Agua: 1/2 ta

Gelatina sin sabor: 3 cucharadas medianas

Mangos maduros medianos: 4 Unidades

Crema de leche para montar: 2 ta

Leche Condensada: 1/2 ta

Preparación de la Receta

- *Pelar* los mangos y cortarlos en cubitos
- Reservar una parte para la decoración final.
- Licuar el mango con la leche condensada y el agua
- Espolvorear 3 cucharadas de *gelatina* sin sabor en media taza de agua fría
- Dejar reposar
- Una vez hidratada, derretir en microondas por unos 15 segundos.
- Batir la *crema* de leche a medio punto.
- Agregar el mango licuado, la *gelatina* y seguir batiendo por otro minuto.
- Servir en moldes y dejar en refrigeración por al menos 3 horas.
- Decorar con mas mango por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-mango-con-solo-4-ingredientes>