Helado de mango



Creador: Monónimo Recetizador: Rebeca Ribeiro



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera

Jul 03. Cocina Casi

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas:

- 300 g de mango maduro pelado
- 1 lima
- 500 g de yogurt griego
- 75 g de azúcar

Preparación:

Paso 1

Trocear el mango y ponerlo en un vaso batidor junto con el yogurt, el zumo de la lima y el azúcar, triturar bien y colocar en un recipiente apto para congelador. Lo ponemos en el congelador y cada hora lo sacamos y removemos bien para ir rompiendo los cristales de hielo que aparezcan (serán pocos gracias a la materia grasa del yogurt). Este paso lo haremos 3-4 veces.