

Semifrío de mango y vainilla



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 700 ml de yogur griego
- 3-4 cucharadas de azúcar
- 1 mango grande pelado sin hueso cortado en daditos
- 2 cucharadas de pistachos picados
- Las semillas de una vaina de vainilla

Preparación:

Paso 1

Mezclar en un cuenco el yogur con las semillas de vainilla y el azúcar. Reservar en el congelador durante 60-90 minutos. Cada 30 minutos remover (no debe helarse). Repartir el mango en vasitos. Remover el yogur y ponerlo en una manga pastelera. Disponerlo encima del mango y poner los pistachos encima.